N°8 - AGOSTO 2014 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal **1929** *il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 10,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 8,00 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 85,00 - CANTON TICINO CHF 9,90 - SVIZZERA CHF 10,80 - U.K. GBP 7,50

TUTTO IL BUONO DELLE MELANZANE

LA SALSA DI POMODORO PERFETTA

MARINATE DOLCI E PICCANTI

80 NUOVE RICETTE PER L'ESTATE

In tavola

Morbidi molluschi si incontrano con ceci e spinaci

FACILI, FRESCHI APPETITOSI

I MENU *di* AGOSTO

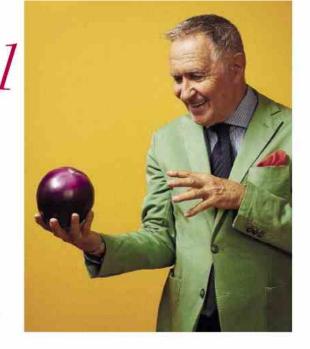
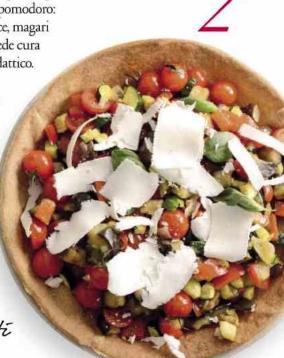
In vendita nei Kitchens Store
MILANO tel. 02 89415540 - MILANO tel. 02 54129344 - MILANO tel. 02 29061647 - ALESSANDRIA tel. 0131 1851576 - BERGAMO tel. 035 231298 - CASALE MONFERRATO (AL) tel. 0142 454267 - CASTELLETTO TICINO (NO) tel. 0331 924568 - CAPPELLA DE' PICENARDI (CR) tel. 0372 835459 - DESENZANO DEL GARDA (BS) tel. 030 9127077 - EMPOLI (FI) tel. 0571 73259 FIRENZE tel. 055 3245447 - GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA) tel. 081 8954328 - TRIESTE tel. 040 366287 - LUGANO / PAZZALLO tel. 004191 9944213 LISSONE (MI) tel. 039 794969 - GENOVA tel. 010 7729103 - PARMA tel. 0521 284204 - PESARO tel. 0721 30643 - ROMA tel. 06 39674585 - ROMA tel. 06 8123700

Marchi s.r.l. / s.s. n.10 km. 234 - 26039 Vescovato - CR / tel. 0372 830350 - fax 0372 830480
www.marchicucine.com

PRONTI PER VOI
1 Il direttore Ettore Mocchetti a tu per tu con la melanzana, il "buon prodotto" di questo mese (pag. 64).
2 Ratatouille in guscio croccante (pag. 115).
3 Capesante gratinate (pag. 97).

Agosto è il mese dell'abbondanza. Anche in cucina, anche in tavola. L'orto è al massimo dello splendore, è una tavolozza di colori e di profumi, di sapori come mai nel resto dell'anno. Peperoni, zucchine, fagiolini raggiungono la piena maturazione, si cominciano a raccogliere le patate comuni, le verdure si offrono per comporre minestre straordinarie e altrettanto eccellenti insalate. La melanzana, poi, merita un discorso a sé: dolce o piccante, pronta ad accompagnare le più diverse preparazioni, è una delle star del ricettario di stagione. Noi la proponiamo in quattro piatti creativi e in tre contorni facili da eseguire. Un classico del periodo è anche il pomodoro: farne la salsa "perfetta" per condire gli spaghetti o completare la carne e il pesce, magari con qualche estrosa variazione sul tema, è un'arte semplice che tuttavia richiede cura e attenzione e qualche trucco che troverete illustrato in un apposito focus didattico. Altro tema affrontato in questo numero e particolarmente legato alla cucina d'estate sono le marinate e i metodi per approntarle. Composti liquidi a base di oli, acidi e aromi servono ad ammorbidire le materie prime, in particolare pesce e carne, a smorzarne le punte di sapidità o ad aggiungere un sapore in più. Qui ne spieghiamo sette gustose applicazioni corredate delle valutazioni del nutrizionista: perché la marinatura "se è fatta bene, fa bene!". Un appuntamento, quello di agosto, ricco dunque di spunti e di suggerimenti tra i quali si incontrano anche i dessert, un'utile e divertente divagazione su come tagliare anguria e melone, e ancora uno "zoom" sulla cena in terrazza, un classico per chi resta in città, e l'itinerario gastroculturale, questa volta con meta la Val Gardena, vera regina della cultura gourmande alpina e non solo. In totale 80 ricette tutte eseguite e assaggiate nelle nostre cucine. Come da tradizione.

Ettore Mocchetti

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Massimo Pisati, Riccardo Lettieri

Sommario AGOSTO 2014

IDEE

SUGGESTIONI

RICETTE

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più
FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Fotografie di 123RF e Arch. LCI

N. 8 - Agosto 2014 - **Anno 85°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA PRANDONI

Progetto Grafico
GIUSEPPE PINI
Art Director
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità)
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia)
LAURA FORTI
ANGELA ODONE

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
CLAUDIA BERTOLOTTI

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, JACOPO MARIA BIANCHI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, RICCARDO ORFINO, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO.

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana"
PAOLA RICAS

Hanno collaborato
EDOARDO BANFI, IRENE BARATTO, AURO BERNARDI, MICHELA BERNARDI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, VITTORIO CASTELLANI, MARIAGRAZIA CECCONELLO, SAMUEL COGLIATI, TATIANA CONTER, SAMANTA CORNAVIERA, SILVIA DAL MOLIN, GIORGIO DONEGANI, STEFANIA GRUEFF, DANIELA GUAITI, KARIN KELLNER/2DM, ILA MALU, DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI/RICETTE)

Per le foto
123RF, ALINARI, AURO BERNARDI, SIMONE BURCHI, MATTEO CARASSALE, CRISTIANA CASOTTI, CONTRASTO, CORBIS, CUBO IMAGES, MARIO DI PAOLO, FOX EATING SKYR, ALFIO GAROZZO, GETTY IMAGES, RICCARDO GHILARDI/CONTOUR, WILLEM GROENEVELD, MATTEO IMBRIANI,IPA, RICCARDO LETTIERI, GABRIELE MAI, MASTERPHOTO, MDA COM, OLYCOM, MASSIMO PISATI, BEATRICE PRADA, SIME, SUPERSTOCK, MARCO TISI, LUIGI VOLPE, STEFANO ZARDINI

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Agenzie e Centri Media Roberto Pasini *Direttore Off Line,*
Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei *Direttore, Centri Media Digital Lombardia* Carlo Carrettoni *Responsabile,*
Silvio Carta, Alessandra Cellina, Letizia Morelli.

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo,
Angela D'Amore, Laura Milano, Silvia Montessori.
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile,*
Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA *Zuppetta di ceci con cozze e spinaci* (pag. 27)
Ricetta di Jacopo Maria Bianchi - *Foto di* Riccardo Lettieri

I MENU *di* AGOSTO

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

Total.
Lo yogurt a regola d'arte.

FAGE

La perfezione spesso è fatta di poche semplici cose. Yogurt Total, ad esempio, contiene solo buon latte di mucca e fermenti lattici vivi. Da più di ottant'anni FAGE lo produce così, seguendo la ricetta classica dell'**autentico yogurt greco** colato.
Cremoso, naturale al 100%, dal gusto vellutato.
Un capolavoro anche di leggerezza: Total 0% ha zero grassi, solo 57 chilocalorie per 100 grammi, ma è ricco di proteine (10,3%/100 g). Ideale per una dieta equilibrata senza mai rinunciare al piacere.

www.italia.fage.eu

Giusti ad AGOSTO

Sono pronti i semi *portafortuna* di Capodanno. Frutta e verdura sono al **vertice del sapore**. E non c'è piatto di mare senza crostacei e conchiglie

A CURA DI EMMA COSTA

GAMBERO

Gli *occhi* e il *budellino*, che si sfila incidendo il dorso dopo averlo sgusciato, sono i soli due elementi da scartare. Tutto il resto è pura bontà.

È L'INGREDIENTE *delle ricette alle pagine* ***54*** *e* ***99***.

Per il suo gusto acidulo in Trentino è abbinato fresco alla carne salada o cotto con selvaggina e carne di maiale. Ovunque è poi apprezzato in pasticceria per le sue qualità decorative e per la freschezza.

È L'INGREDIENTE *delle ricette alle pagine* ***71*** *e* ***84***.

Lenticchie

È il mese della loro raccolta, o *carpitura*. L'intera pianta viene falciata o sradicata. Poi è lasciata a terra per parecchi giorni ad appassire con i suoi semi prima di essere sgranata. Anche le lenticchie più "fresche" sono quindi già secche.

Peperone

A renderlo indigesto a molti è la buccia: contiene cellulosa, che non si assimila. La parte bianca è la più ricca di capsaicina, l'alcaloide responsabile del sapore *piccante* che resiste inalterato a cottura e congelamento.

È L'INGREDIENTE *delle ricette alle pagine* ***45, 56, 81, 82, 94, 98, 101, 104, 115***.

CALAMARO

Per distinguerlo dal meno pregiato ma simile totano, basta sfiorare le ventose dei tentacoli. *Le sue* sono morbide, quelle del totano hanno un sottile anello cheratinoso.

È L'INGREDIENTE *delle ricette alle pagine* ***42-45, 89*** *e* ***98***.

È il momento di

ANGURIA	COZZE
CETRIOLI	PAGRO
FAGIOLINI	PASSERA
MELANZANE	PALOMBO
MELONE	SARDA
POMODORI	ORATA
ZUCCHINE	SCAMPI

FASOLARO

La polpa cruda di questa conchiglia è gustosa e morbida. Ma ha un peduncolo rosso che cuocendo diventa duro e gommoso: prima di portarlo sul fuoco va battuto col pestacarne o sminuzzato.

Fotografie di Stockfood/Olycom, 123RF

NON BASTA ESSERE UN'ACQUA MINERALE
PER AVERE IL MIX DI SALI MINERALI DI CUI
IL TUO CORPO HA BISOGNO.
Ogni giorno il tuo corpo ha bisogno della giusta dose di sali minerali.
Come bicarbonato, calcio, silice, potassio, indispensabili per il benessere
dell'organismo. Ferrarelle è un'acqua unica, che nasce con un mix di sali
minerali equilibrato e benefico, vero dono e opera di Madre Natura.
È grazie al processo di filtraggio dell'acqua attraverso le rocce del vulcano
di Roccamonfina, che Ferrarelle diventa un'acqua purissima e acquista la
sua effervescenza naturale. Imbottigliata come sgorga alla sorgente,
è la fonte di sali minerali che rigenerano chi la beve.
Elementi straordinari e preziosi, nascosti in una bottiglia di Ferrarelle.
LISCIA, GASSATA O FERRARELLE.
Ferrarelle.

FESTA DEL LATTE

Malga Fane è un villaggio alpino *da cartolina* a 1739 metri di altitudine, sopra Valles, in Val Pusteria (Alto Adige). Nel Medioevo era così isolato che vi venivano reclusi i malati di peste, oggi è meta di un turismo in cerca di tranquillità fra le sue baite raccolte intorno a una chiesetta col campanile aguzzo. È qui che si svolge la **QUINTA EDIZIONE** della Festa del Latte, un'occasione per scoprire virtù e segreti di questo alimento e dei suoi derivati, fra i quali gli eccellenti *prodotti lattiero caseari altoatesini.*
www.suedtirolermilch.com

MALGA FANE 30-31 AGOSTO

DOVE ANDARE

Dall'Alto Adige alla Puglia *tanti appuntamenti.* Iniziative dedicate ad alimenti semplici. Persino evocative del rancio dei soldati della Grande Guerra

A CURA DI EMMA COSTA

COME AL FRONTE

PER TUTTA L'ESTATE IN ALTA VAL BADIA
IN 8 BAITE VENGONO SERVITI MENU CREATI DA ALTRETTANTI CUOCHI STELLATI ISPIRATI A QUELLO CHE MANGIAVANO I SOLDATI DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE. DALLA MINESTRA DI FARINA TOSTATA AL DOLCE DI PATATE, SERVITI, COME ALLORA, NELLE GAVETTE.
www.altabadia.org

CARMAGNOLA 29-7 AGOSTO SETTEMBRE

SAGRA DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA

La storica cittadina a 25 chilometri da Torino dedica **10 GIORNI DI FESTA** al suo prodotto più famoso. Quattro le varietà: il Quadrato, il Corno di bue, la Trottola, a forma di cuore, e il Tumaticot, schiacciato. L'evento coinvolge il pubblico *da 65 anni* con spettacoli, mostre d'arte, raduni di trattori agricoli e di auto d'epoca, iniziative per bambini e di solidarietà.
www.comune.carmagnola.to.it

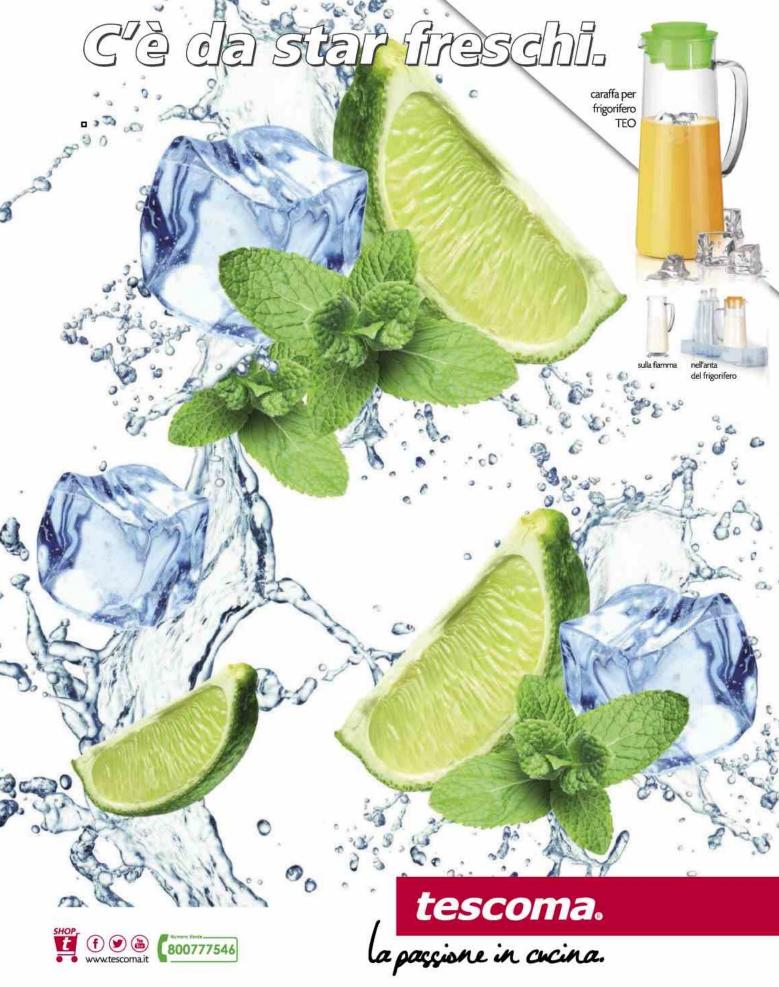
MERCATINO DEL GUSTO

Per cinque giorni fra i palazzi e i deliziosi cortili del centro storico di Maglie, **CITTADINA DEL SALENTO**, novanta bancarelle ospiteranno il più gustoso *cibo di strada* e le *eccellenze gastronomiche* pugliesi.
mercatinodelgusto.it

PAROLARIO 2014

Dal 29 agosto al 6 settembre a **VILLA DEL GRUMELLO** di Como si torna a parlare di cultura del cibo. Tema di questa edizione: *Il gusto ritrovato. Nutrire il corpo, coltivare l'anima.*
parolario.it

MAGLIE 1-5 AGOSTO

Fotografie di Export Organisation Alto Adige/Frieder Blickle, Gabriele Mai, Masterphoto

PIÙ DI QUEL CHE INSEGNA LA STORIA
Sabadì è un cioccolato fatto secondo tradizione miscelando a freddo (a destra) zucchero e fave di cacao (sotto) macinate. A differenza del tipico prodotto modicano, viene temperato e diventa così più lucido e meno deperibile.

La disfida di SIMONE

Stanco di fare l'uomo d'affari, si appassiona al **CIOCCOLATO**. E a Modica, dove lavorare il cacao è un'arte antica, ne *produce uno con originali modifiche*

TESTO DANIELA GUAITI **FOTOGRAFIE** ALFIO GAROZZO

DOVE TROVARE SABADÌ

Via Resistenza Partigiana 124 Modica (Ragusa) Tel. 0932906638 www.sabadi.it

Nel 2008 Simone Sabaini smette di lavorare nel mondo della finanza: riceveva grandi soddisfazioni economiche, ma a scapito della qualità della vita. Entra con mansioni direttive nel commercio equo e solidale e in Sud America segue le filiere di produzione del cioccolato. Durante una vacanza la luce della Sicilia lo conquista al punto da decidere che sarebbe stato quello il posto di un nuovo inizio. Si trasferisce a Modica, dove da secoli il mestiere di cioccolataio viene tramandato di generazione in generazione, e nel 2011 apre Sabadì, laboratorio artigianale dove produce 26 cioccolati diversi, da quello al mandarino tardivo di Ciaculli a quello al fior di sale di Trapani. "Anche la mia lavorazione è diversa da quella modicana e risolve un problema di durata. **Il cioccolato di Modica** deve essere consumato entro un paio di settimane, per evitare che la parte grassa del cacao si separi e il prodotto si ricopra di una patina bianca e tenda a sbriciolarsi. Ma il cioccolato può essere stabilizzato con un trattamento termico detto temperaggio, che nell'antica lavorazione di Modica non è previsto. In questo modo riesce a mantenere a lungo inalterate le sue caratteristiche".

CONVIVIALE
Presentate il punch in una grande coppa, con un mestolo per versarlo nei bicchieri.

GUIZZO DI AGRUMI
Per esaltare la freschezza del cocktail, potete aggiungere una fettina di arancia nei bicchieri.

5 ELEMENTI
Punch *deriva da una parola indiana che significa cinque, come le sue componenti: acida (limone), dolce (zucchero), forte (alcol), debole (acqua), aromatica (noce moscata e caffè).*

Estate Bowl

IMPEGNO Facile
TEMPO 10 minuti più 4 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
54 cl rum giamaicano con note di agrumi e spezie (ideale l'Appleton Estate Reserve)
2 arance – **1** grosso limone
zucchero – noce moscata
caffè in chicchi – ghiaccio

PREPARATE *lo sciroppo di agrumi* orange shrub*: coprite le scorze delle 2 arance e del grosso limone con circa 200 g di zucchero e pestatele un po' per estrarne l'olio essenziale. Lasciate marinare per 2-3 ore: lo zucchero si scioglierà parzialmente. Allungate poi con 220 g di acqua bollente, filtrate e fate raffreddare lo sciroppo.*
MISCELATE *nella coppa con 6-7 cubetti di ghiaccio il rum, 27 cl di* orange shrub*, 72 cl di acqua ghiacciata e il succo del limone.*
COMPLETATE *con una grattugiata di noce moscata e chicchi di caffè.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***17 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Ciotola e bicchieri Centrotavola Milano.
Il cocktail è stato realizzato con Campari Academy, che ringraziamo per la collaborazione.

PUNCH FREDDO *da bere in compagnia*

Per dare subito il tono alla serata, accogliete gli ospiti con questa versione contemporanea del punch, che mescola il **CALORE ESOTICO DEL RUM** con la freschezza del limone e profumi di noce moscata e di caffè

COCKTAIL EDOARDO BANFI **TESTI** LAURA FORTI **FOTO** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Quando la BILANCIA *non c'è*

Nessun problema: bicchieri, tazze, cucchiai di tipo comune, pizzichi e pugnetti sono misure molto più **PRECISE** di quanto si pensi. Ecco nove simpatici aiuti

A CURA DI MARIA VITTORIA DALLA CIA **ILLUSTRAZIONI** KARIN KELLNER/2DM

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
equivale a:
200 g di acqua, vino, brodo
220 g di latte
170 g di zucchero semolato
130 g di farina
160 g di riso

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
equivale a:
60 g di acqua, vino, brodo
65 g di latte
55 g di olio
50 g di zucchero semolato

PUGNETTO
equivale a:
30 g di riso
32 g di zucchero semolato
24 g di farina

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
equivale a:
80 g di acqua, vino, brodo
70 g di olio
70 g di zucchero semolato
50 g di farina
40 g di grana grattugiato

TAZZA DA TÈ COLMA
equivale a:
240 g di acqua, vino, brodo
250 g di latte
210 g di zucchero semolato
160 g di farina
200 g di riso

PIZZICO
equivale a:
5 g di sale grosso
4 g di sale fino
3 g di zucchero semolato

MESTOLO RASO
equivale a:
120 g di acqua,
vino, brodo
125 g di latte

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
equivale a:
4 g di acqua, vino, brodo
3 g di olio
5 g di sale grosso
4 g di sale fino
3 g di zucchero semolato
2 g di farina
2 g di grana grattugiato

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
equivale a:
12 g di acqua, vino, brodo, latte
10 g di olio
16 g di sale grosso
14 g di sale fino
10 g di zucchero semolato
8 g di farina
6 g di grana grattugiato

Il PESCE *è* SERVITO

Scorfani ritratti con spirito *naïf*. Saraghi liberamente interpretati *in bianco e nero*. Carpe koi *iperrealiste*. Portano il mare **IN TAVOLA**

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI
STYLING IRENE BARATTO

PIASTRELLE
di Ceramica Bardelli
62 euro/mq bianche, 120 euro/mq con pesce
www.bardelli.it

1 Piatto **Di mare**, da portata, di **Flamant**, 32 euro da laRinascente *www.rinascente.it*
2 Piattino **Pesce**, di **Tiger**, 2 euro *www.tiger-stores.it*
3 **Ary**, sottobicchiere in legno, 4 pezzi a 27 euro in vendita online su Yoox *www.yoox.com*
4-6-8 Piatti e bicchiere della collezione **Fish**, des. Paola Navone. Di **Reichenbach**, rispett. 92, 44 e 28 euro *www.porzellanmanufaktur.net*
5 **The White Snow Kingyo**, des. Antonia Astori e Vittorio Locatelli. Di **Driade**, distr. da Beppe Morone, 24 euro *www.bmorone.it*
7 **Long Island**, pesciolino segnaposto in legno di **Jardin d'Ulysse**, 6,90 euro, e canovaccio **Sardine**, in lino, di **Bertozzi**, 19,50 euro. Entrambi da laRinascente *www.rinascente.it*

Nuova Immagine Mezzelune.

Dal 1877. La sostanza è sempre quella.

Nuova immagine per la linea Mezzelune Auricchio Piccanti e Dolci che restano inalterate nella loro qualità e nel sapore.
I F.lli Auricchio nel pieno rispetto della tradizione, tramandata per quattro generazioni dal 1877, coniugano le più moderne tecnologie all'antica ricetta ottenendo un **Provolone Unico e Sempre l'Originale.**

Il vasetto che conquista

PER SERVIRE UN COCKTAIL O COME SEGNAPOSTO, PER COLTIVARE ERBE AROMATICHE O COME LANTERNA DI DESIGN: IL VASO QUATTRO STAGIONI NON È PIÙ SOLO IL RE DELLE CONSERVE, MA UN'ICONA DI MODERNITÀ DAI MILLE VOLTI

Racchiuse in uno scrigno di vetro, le stagioni vivono più a lungo nella loro bontà: la freschezza dei frutti di primavera, la solarità delle verdure dell'orto in estate, il profumo di bosco, di funghi e di castagne in autunno, la fragranza natalizia degli agrumi in inverno... il vaso Quattro Stagioni è da sempre custode dei sapori di conserve casalinghe, preparate con amore secondo ricette di famiglia. Un metodo che preserva non solo il gusto, ma anche valori e tradizioni. Oggi Bormioli Rocco con Quattro Stagioni inaugura una nuova stagione: quella della modernità e delle nuove idee.

Il vaso più famoso d'Italia si apre a una vetrina infinita di possibilità e di utilizzi tutti da esplorare: protagonista della vasocottura, una tecnica amata nell'alta cucina che sfrutta il vapore sprigionato all'interno del vaso chiuso durante la cottura a bagnomaria, Quattro Stagioni è ideale per servire cocktail secondo la moda statunitense del "drinking-in-a-jar", ovvero bere nel vasetto; in tavola i barattoli possono essere usati per offrire finger food o zuppe estive, come segnaposti o centrotavola, o ancora per contenere tovagliolo, forchetta e coltello, mentre i tappi diventano insoliti piattini porta pane.

E non è tutto: perfetti per coltivare pianticelle in un piccolo e raffinato orto urbano, i Quattro Stagioni possono ricoprire il ruolo di lampadari o candelieri, di vasi da fiori o di contenitori per un elegante picnic. Bormioli Rocco ha proposto tutto questo al pubblico in un evento che ha coinvolto il 13 giugno scorso personalità come Enrica Della Martira, finalista nell'ultima edizione di *Masterchef* e Nicola Santini, giornalista esperto di bon ton e autore del libro *L'ora della merenda*.

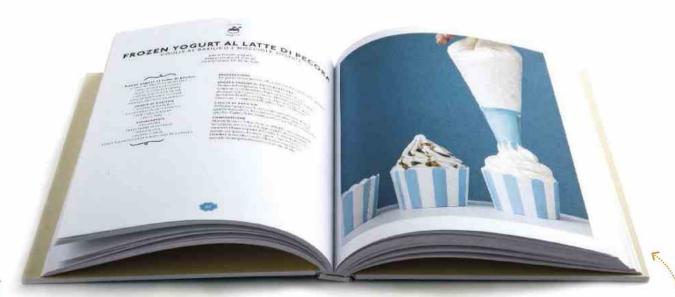
quattrostagioni.bormiolirocco.com

In Piazza Gae Aulenti a Milano lo scorso 13 giugno i vasi Quattro Stagioni hanno dato spettacolo: alla tradizione si è affiancata l'innovazione di usi creativi, che hanno visto i vasetti trasformati in contenitori per i fiori, in elementi di arte e decorazione, o in protagonisti per degustazioni di finger food e cocktail.

Quattro Stagioni

LEGGERE *con gusto*

Tre libri dove si mostra che dai ricettari possono nascere **ROMANZI**, avventure e percorsi. Più idee per una nuova vita dello yogurt

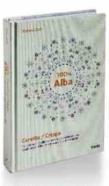
A CURA DI ANGELA ODONE

Lo yogurt abbandona la sua sobrietà e diventa voluttuoso. L'idea del frozen yogurt nasce nel New England negli anni '70 ed è subito un grande successo. In questo libro, piacevole da sfogliare, trovate tutte le informazioni per preparare a casa un dessert fresco e un po' diverso dal solito. Bastano yogurt bianco, panna, zucchero a cui aggiungere frutta, cioccolato, caramello e un pizzico di fantasia. ***"Frozen yogurt"***, *It Mylk, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 22,50 euro*

CONTIENE ANCHE RICETTE DI MILKSHAKE, CHEESECAKE, CUPCAKE E MOUSSE

DI CUOCHI E DI PIRATI

Può un pranzo salvare la vita? Owen Wedgwood, chef rinomato, viene rapito dalla piratessa Hannah. Il patto è questo: ogni domenica dovrà preparare per lei un pranzo delizioso, solo così rimarrà vivo...
"Cannella e polvere da sparo", *Eli Brown, Ed. Bompiani, www.bompiani.eu 18 euro*

DUE FRATELLI E UNA CASA

I ricordi del cibo, del bosco, del buio si mescolano affettuosamente in questo libro scritto a quattro mani dei fratelli Carofiglio, l'uno scrittore di gialli, l'altro architetto e sceneggiatore.
"La casa nel bosco", *Gianrico e Francesco Carofiglio, Ed. Rizzoli, www.rizzoli.eu 14 euro*

DALLA A ALLA Z

Grandi vignaioli e grande cuoco, Bruno e Marcello Ceretto ed Enrico Crippa interpretano e raccontano il lessico delle Langhe lettera per lettera, ingrediente per ingrediente, piatto per piatto.
"100% Alba, Ceretto/Crippa", *Stefano Zuffi, Ed. Mondadori Electa, www.electaweb.it 34 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

PIACERI *di* CANTINA

Una telefonata di preavviso e un pomeriggio di vacanza dedicato alla visita della cantina di produttori **APPASSIONATI** e poco conosciuti. I nostri esperti ne hanno scelti dieci: da raggiungere con una gita, tornando con una scorta di ottime bottiglie di prezzo invitante

A CURA DI STEFANIA GRUEFF

BREZZE DI MARE, ARIA DI MONTE

L'anima delle Cinque Terre e dell'entroterra del Ponente Ligure da portare a casa in vini di terroir. Mentre nella Valle dell'Adige si va anche per scoprire i suoi versatilissimi, classici bianchi

"ÇIMIXÀ L'ANTICO" 2013
PORTOFINO BIANCO
BISSON

La cantina di Piero Lugano è sotto i portici del centro di Chiavari: non a caso prima di diventare vignaiolo, Lugano aveva un'enoteca. Ha fatto molto parlare di sé per la "spumantizzazione subacquea" nella baia di Portofino del suo vino "Abissi". Questo invece è un bianco raro, solo 3300 bottiglie, molto complesso, ricavato nelle Cinque Terre da vigne antiche ed estreme. Da sperimentare.
Chiavari (GE), tel. 0185314462, www.bissonvini.it 12 euro

"POGGIO PINI" 2012
ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE TENUTA ANFOSSO

È il rosso per antonomasia della Riviera di Ponente. Alessandro Anfosso, il proprietario, che prima vendeva il suo vino sfuso, si è specializzato nel Rossese, e il Poggio Pini è oggi la pietra di paragone per la tipologia. Lo produce nella splendida cantina di Val Verbone, che merita la gita. Il Poggio Pini, se molto giovane, può risultare un po' scontroso, e vale la pena di berlo un anno dopo l'acquisto.
Soldano (IM), tel. 0184289906, www.tenutaanfosso.it 15 euro

"RAETIA" 2013
ALTO ADIGE PINOT GRIGIO
VITICOLTORI ALTO ADIGE

Un marchio tutto nuovo, una realtà giovane, ma con le spalle forti della tradizione. Sono cinque cantine sociali, unite sotto il marchio SüdTirol con la cantina ad Appiano, sulla Strada del Vino, un percorso dove le vigne sono belle come un giardino. Questo Pinot Grigio è fresco, vivace, aromatico. Strepitoso il rapporto tra qualità e prezzo. Vale la pena di farne una scorta per il ritorno in città.
Appiano (BZ), tel. 0471660060, www.weinbauernverband.com 7,50 euro

"ALTKIRCH" 2013
ALTO ADIGE CHARDONNAY
COLTERENZIO

Siamo a Cornaiano, di nuovo sulla Strada del Vino, tra colline arrembate da vigneti, dove l'accoglienza è professionale eppure calda. Questa di Colterenzio, 300 soci per 300 ettari di vigneti, è una delle cooperative storiche più stimate in Italia, e lo Chardonnay "Altkirch" è l'esempio di gran razza dei loro vini, amati tanto dagli intenditori quanto da chi cerca solo il piacere nel bicchiere.
Cornaiano (BZ), tel. 0471664246, www.colterenzio.it 9,90 euro

Fotografie di Marco Tisi, Mario Di Paolo

IL FASCINO DELLA MAREMMA

Dal suo cuore più selvaggio, a sorpresa un bianco internazionale, e da Scansano il rosso bandiera della zona in un'etichetta piena di personalità

"ENOS I" 2013
MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON MONTAUTO

Manciano è terra di rossi. Eppure il giovane Riccardo Lepri è voluto andare controcorrente, dimostrando che si possono fare anche dei bianchi interessanti, e ha creato questo Sauvignon "Enos", che si distingue per le note di lime e limone. Sorprenderete gli amici con un'etichetta che pochi conoscono.
Manciano (GR), tel. 05641836068, www.montauto.org 18 euro

"ROGGIANO" 2012 MORELLINO DI SCANSANO
VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO

La Cooperativa dei Vignaioli del Morellino è il riferimento per questo vino-simbolo della Bassa Maremma. Arrivando alla cantina in località Saragiolo, si scorgono da lontano i grandi contenitori di acciaio: 150 soci e due milioni di bottiglie non sono pochi, eppure sono vini di carattere e ottima qualità media. Puntate sul "Roggiano", 90% sangiovese, 10% merlot.
Scansano (GR), tel. 0564507288, www.cantinadelmorellino.it 8 euro

TRA INCANTEVOLI COLLI

Nelle Marche e in Abruzzo si incontra una civiltà gentile nelle linee e nei colori del paesaggio, nell'arte di borghi e castelli, nel calore dell'ospitalità. E naturalmente nel cibo e nel vino. Sempre sinceri e invitanti

"DI GINO" 2013
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
FATTORIA SAN LORENZO

Lasciate le spiagge di Senigallia e risalite verso Montecarotto, per ammirare panorami di straordinaria vastità dalle mura turrite del paese, e per andare a trovare Natalino Crognaletti, uno dei portabandiera dell'autenticità e della purezza di questa denominazione notissima. Il suo Verdicchio è generoso, saporito, caldo, il vero vino "da tavola" da accompagnare alla cucina di pesce non solo marchigiana.
Montecarotto (AN), tel. 073189656 www.fattoriasanlorenzo.com 7 euro

FALERIO DEI COLLI ASCOLANI 2013
AURORA

Per provare un biodinamico vero, rotta verso Offida, tra i Colli Ascolani, quasi al confine con l'Abruzzo, in una delle aziende che, 30 anni fa, fra le prime ha fatto questa scelta, ottenendo vini molto tipici del territorio piceno. Questo, schietto e bevibile, nasce dall'unione di tre vitigni autoctoni, trebbiano, passerina, pecorino. Se poi una gita non basta per tutte le bellezze del posto, si passa la notte nell'agriturismo.
Offida (AP), tel. 0736810007, www.viniaurora.it 6 euro

"FONTE CUPA" 2013
TREBBIANO D'ABRUZZO
CAMILLO MONTORI

Controguerra è al confine con le Marche: la vista da un lato sull'Adriatico, dall'altra sul Gran Sasso. Qui Camillo Montori, uno dei leader della vitivinicoltura abruzzese, erede della cantina fondata nel 1870, produce i suoi vini ormai considerati dei classici. Di punta il Trebbiano di cui è interprete d'eccellenza, che conferma le sue qualità con la vendemmia 2012. La visita può finire con un pranzo nel bel palazzo quattrocentesco della tenuta.
Controguerra (TE), tel. 0861809900, www.montorivini.it 6,50 euro

CERASUOLO D'ABRUZZO 2013
FATTORIA BUCCICATINO

Una piccola cantina poco nota, che si fa apprezzare per la sincerità dei suoi vini e del suo olio di oliva. In particolare per questo Cerasuolo, vivo e accattivante, con il suo bel colore rosato e il sapore ampio e fruttato. Il Cerasuolo ha la piacevole caratteristica di essere ambivalente: servito fresco, può fare bella figura sia al posto di un bianco sia al posto di un rosso con pesci o carni.
Vacri (CH), tel. 0871720273, www.buccicatino.it 7 euro

ANTIPASTO *di* MARE *e di* TERRA

I **MOLLUSCHI** più saporiti sono addolciti dai ceci e rinfrescati dalla nota vegetale e appena amarognola degli spinaci. Un delicato brodetto e la mollica croccante completano piacevolmente la preparazione

RICETTA JACOPO MARIA BIANCHI **TESTO** ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

DECORI leggeri con fili di erba cipollina tagliati e arricciati come nastrini

Zuppetta di ceci con cozze e spinaci

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore più 12 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg cozze pulite
150 g ceci secchi
40 g pane raffermo
30 foglie di spinaci di medie dimensioni
prezzemolo – alloro – peperoncino fresco
aglio – vino bianco – olio extravergine – sale

1 METTETE *in ammollo i ceci per 12 ore almeno. Scolateli, sciacquateli e lessateli in acqua con 2 foglie di alloro spezzate per 1 ora e 30': dovranno mantenersi integri. Filtrate il liquido di cottura e conservatelo.*
2 RACCOGLIETE *le cozze in una casseruola con un filo di olio, un peperoncino, uno spicchio di aglio e un ciuffo di prezzemolo; sfumate con un bicchiere di vino bianco, coprite e lasciate aprire le conchiglie in 3-5'.*
3 SGUSCIATE *parte delle cozze e filtrate il liquido di cottura attraverso un colino fine foderato di cotone idrofilo o di garza.*
4 TRITATE *grossolanamente il pane e fatelo dorare in padella in un filo di olio.*
5 FRULLATE *100 g di ceci con 300 g della loro acqua di cottura e 200 g del liquido delle cozze filtrato.*
6 AMMORBIDITE *le foglie degli spinaci immergendole per meno di un minuto nell'acqua di cottura dei ceci, calda. Avvolgete 2-3 cozze sgusciate e 2-3 ceci in ciascuna foglia e chiudetela a fagottino. Disponete in ogni piatto 5 fagottini, da un lato distribuite una parte delle cozze rimaste e dall'altro il pane tostato e i ceci.*

1

2

3

4

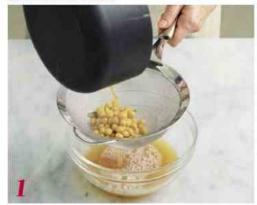
5

6

VINO *bianco giovane, secco, fragrante.*
- **Gambellara**
- **Colline Lucchesi Sauvignon**
- **Contessa Entellina Bianco**

➾ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **12 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Piatto e tovaglietta americana di sughero ASA Selection.

Fotografia di StockFood/Olycom

DA SAPERE

LE COZZE, BUONE E SICURE

Le più polpose, saporite e nutrienti si trovano da aprile a settembre. Per consumarle senza rischi è bene seguire qualche piccolo accorgimento e, soprattutto, cuocerle.

Acquistandole, verificate che abbiano un fresco profumo di mare, che siano pulite e ben serrate e che l'etichetta riporti la certificazione sanitaria e la tracciabilità. Poi lavatele bene eliminando le conchiglie schiuse, quindi fatele aprire in una casseruola con il coperchio: cuoceranno in breve tempo senza diventare gommose. Alla fine scartate le cozze rimaste chiuse.

1

IL LETTORE IN REDAZIONE

GAIA INNOCENTI
Ha iniziato a cucinare per necessità, poi si è appassionata, dedicandosi ai fornelli nel tempo libero. Impiegata informatica e mamma, prepara piatti della tradizione, ma prende ispirazione e si confronta anche con le tante idee che trova in rete (ha anche un blog, profumodimamma.it). Per noi ha scelto un grande classico del suo paese.

Biscottini DOLCI STEMMI *di* FESTA

A **FIRENZUOLA**, nell'Alto Mugello, in famiglia si tramanda la semplice arte degli "zuccherini", dolcetti vestiti a festa, un po' croce un po' giglio di Firenze, che ricordano l'emblema della cittadina

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

UN OMAGGIO ALLA MAMMA *La ricetta proposta da Gaia è quella della sua mamma, la quale "ha abbreviato un po' la cottura dei biscotti che risultano morbidissimi, mentre di solito sono piuttosto duri, adatti da inzuppare nel latte o nel Vin Santo".*

IL CONSIGLIO

Una volta, in campagna, questi biscotti si preparavano in fretta, buttando tutti gli ingredienti nella ciotola: il risultato era un biscotto rustico, di consistenza un po' granulosa. Invece, sbattendo bene le uova con lo zucchero, si ottiene una consistenza più fine ed elegante.

LA RICETTA

Biscotti "zuccherini" all'alchermes

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI
500 g farina
150 g burro
3 uova – **1** bustina di lievito – limone
zucchero – alchermes – sale

1 MESCOLATE *con una frusta le uova con 200 g di zucchero e un pizzico di sale, finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto.*
2 AGGIUNGETE *la scorza grattugiata di un limone, il lievito e la farina, infine il burro fuso. Lavorate l'impasto finché non si staccherà bene dalle mani e dai bordi della ciotola, rimanendo morbido; regolate la consistenza aggiungendo, se serve, un po' di farina.*
3 STENDETE *l'impasto su un piano di lavoro infarinato a uno spessore di 5 mm. Tagliatelo a strisce con una rotella dentellata, poi a rettangoli; con tagli paralleli, ricavate delle "E" e allargatene le gambette, ottenendo una forma che ricorda lo stemma di Firenzuola.*
4 DISPONETE *i biscotti su placche foderate con carta da forno, un po' distanziati tra loro, e infornateli a 180 °C per 10'. Sfornateli e lasciateli intiepidire.*
5 IMMERGETENE *brevemente la superficie nell'alchermes e passateli nello zucchero, in modo che ne vengano ricoperti.*
GAIA LI OFFRE CON *il Vin Santo, che in famiglia non manca mai nei momenti di festa, proprio come gli "zuccherini".*

➡ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il* ***30 maggio***

LO STILE IN TAVOLA
Ciotole Bormioli Rocco.

CONO *O* COPPETTA?

Creme oppure frutta? La diatriba tra golosi è eterna... Noi abbiamo scelto un gelato di **SAPORE ESOTICO** per un'emozione diversa. Da provare facendolo a casa

A CURA DI
ANGELA ODONE
FOTOGRAFIA
RICCARDO LETTIERI
PREPARAZIONE
JOËLLE NÉDERLANTS

Gelato alla halva

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 1 ora per il raffreddamento del gelato
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
350 g latte
200 g halva a base di sesamo
150 g panna fresca – **70 g** zucchero semolato
50 g zucchero di canna – **2** limoni – sale

RACCOGLIETE *in una casseruola capace la panna, il latte, lo zucchero di canna, la halva sbriciolata, 3-4 scorze di limone e un*

Refrigerare succhi e infusi zuccherati era un'usanza diffusa nel mondo arabo fin dall'antichità, ma il gelato moderno è italiano. Nato a Firenze nel Cinquecento, raggiunse Parigi alla fine del Seicento con il siciliano Francesco Procopio ed emigrò poi in Inghilterra e in America con i gelatai veneti, genovesi e napoletani.

Fotografie di R.Viollet/Alinari, Science & Society/Getty Images, Bettmann/CORBIS

1 *Un venditore ambulante di gelati a Venezia, 1952.*
2 *Audrey Hepburn, sulla scalinata di Trinità dei Monti in una sequenza del film* Vacanze Romane, *1953.*
3 *Uno dei primi modelli di gelatiera casalinga realizzati negli Stati Uniti, 1880.*

pizzico di sale. Portate sul fuoco, mescolate molto bene, lasciate bollire per 1', filtrate, frullate e fate raffreddare. Versate quindi il composto nella gelatiera e avviatela.
RICAVATE *da un limone tutta la scorza senza la parte bianca, usando il pelapatate, poi tagliatela in filetti molto sottili.*
PORTATE *a ebollizione in una piccola casseruola 70 g di acqua con 70 g di zucchero semolato, unite i filetti di scorza di limone e lasciateli bollire per 2-3'.*
SPEGNETE *e fate raffreddare i filetti di scorza di limone nello sciroppo.*

SERVITE *il gelato con le scorze di limone. Completate a piacere con cialde.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la* **halva** *è una pasta a base di sesamo di consistenza friabile e dal delicato sapore di tostato che ricorda la nocciola e la mandorla. Popolarissima in Medio Oriente, si ottiene dalla lavorazione dell'olio di sesamo: la parte solida residua viene polverizzata e dolcificata con miele o sciroppo di zucchero. Si trova in vendita nei negozi di specialità orientali e biologiche, in panetti o in lattine, anche aromatizzata con acqua di rose, mandorle o pistacchi.*

MERENDA O DESSERT

GLI STRUMENTI

Per preparare, mantecare, raffreddare, servire, assaporare

Coppe sontuosamente rapide
Si lascia il bicchiere di Ice Cream Maker in freezer, poi si versano gli ingredienti e in 10' il gelato è fatto. € 29,90 www.kunzi.it

Accessorio "gelatiera"
Per 1,9 litri di gelato, sorbetto o crema fredda e vellutata. Si sostituisce alla ciotola in acciaio. € 100 www.kitchenaid.it

Per un risultato da mastri gelatai
Basta unire pochi ingredienti alle eccellenti basi, in otto gusti, dal gianduja alla pera. Da € 6,40 www.relanghe.com

A forma di spirale
In silicone alimentare. In ogni confezione ci sono 2 stampi, 50 stecchini in legno e il ricettario. € 14,90 www.silikomart.com

Palline perfette
Con meccanismo a molla, in acciaio inox, è disponibile in due dimensioni: ø 5 e 6 cm. Da € 14,90 www.tescomaonline.com

Primo premio al "Cone Evolution"
Tulip è un prototipo fatto di cialda con un "balconcino" che convoglia il gelato sciolto in fondo al cono. www.santadesignstudio.com

Per un litro di gelato
Il corpo refrigerante si tiene in freezer e il gelato è pronto in 30-50 minuti. € 74,99 www.philips.com

Soffice dolcezza
Della linea Party Time, in circa 30' prepara un morbido gelato. Completamente smontabile. € 54,90 www.ariete.net

Per il bebè gourmet
Contiene un sonaglino il cono gelato realizzato a mano in crochet di cotone. Dal Bangladesh, € 7,20 www.buru-buru.com

Il gelataio a casa
Il cestello estraibile in acciaio inox prepara fino a 700 g di gelato. Pala, vasca e coperchio vanno in lavastoviglie. € 300 www.delonghi.com

Una merenda bon ton
La confezione contiene otto coppette di carta e otto palette di plastica. € 7,50 www.decochic.it

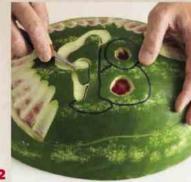
Fotografie di Simone Burchi, Willem Groeneveld

Usate la calotta intagliata come base per servire spiedini di anguria o di altra frutta a piacere.

1

2

3

4

IDEE PER *tagliare* anguria *e melone*

I due dissetanti protagonisti dei mesi più caldi si possono affettare, intagliare, scavare. In modi semplici o scenografici, ma sempre originali per ogni **MOMENTO DI FESTA**

DI WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI

Un "ghiacciolo" di pura frutta.

Decorata o su stecco L'ANGURIA

1-2 *Per intagliare una calotta, sezionate a metà l'anguria; disegnate il decoro sulla scorza con un pennarello. Praticate un'incisione che incornici il disegno con un coltellino appuntito; cominciate a scavare tutto intorno con un detorsolatore. Con il coltellino tagliate la scorza intorno al decoro. Mantenete l'intaglio in superficie, in modo da lasciare un po' di bianco intorno ai decori verdi, per metterli in risalto.*
3-4 *Procedete con il detorsolatore, ottenendo solchi che arrivino fino alla polpa rossa. Scavate poi l'altra metà dell'anguria e con la polpa preparate degli spiedini che potrete infilzare nella metà intagliata. Altrimenti tagliate l'anguria a fette, quindi a triangoli; praticate un taglietto sulla scorza e inseritevi uno stecco per ghiaccioli; fate raffreddare i triangoli di anguria in frigorifero o in freezer.*

A tavola
IL MELONE

Ecco come presentarlo in modo elegante:
1 *Intagliate il frutto con l'apposito attrezzo a L, o con un coltellino, praticando un taglio a zigzag. Secondo l'inclinazione del taglio, la decorazione risulterà diversa.*
2-3 *Aprite il melone togliendo la calotta ed eliminate tutti i semi con un cucchiaio, sia dalla calotta sia dalla base. Scavate poi la polpa con uno scavino, ottenendo perle della dimensione che preferite. Potrete servirle dentro il melone, mescolate con altra frutta a tocchetti o con gelato oppure con l'aggiunta di un bicchiere di Porto ben freddo.*

Per ricavare perle di polpa utilizzate lo scavino, una sorta di cucchiaino semisferico dal bordo affilato.

1

2

3

Un taglio molto pratico per una presentazione da buffet.

All'aperitivo
FETTE EASY

Questo taglio consente di prendere le fette con le mani e di mangiarle comodamente senza bisogno di usare le posate.
1 *Tagliate le calotte. Posate il frutto su una delle basi, sezionatelo a metà ed eliminate i semi. Tagliate ogni metà in 6 o 8 fette.*
2 *Passate il coltello di piatto tra la polpa e la buccia, fermandovi oltre la metà della fetta; tornate indietro con la lama e tagliate la buccia con un taglio sbieco, eliminandone solo il primo tratto. In questo modo potrete disporre le fette infilandole sul bordo di una ciotola: ciascuno se ne servirà usando la buccia come "impugnatura".*

1

2

LA CUCINA DI OLDANI

I FAGIOLI *dono di stagione*

Cannellini, borlotti, di Spagna, di Spello; contro ogni luogo comune lo chef ama cucinarli adesso, **FRESCHI E TENERI**, trasformati in crema o addirittura in insalata con il loro baccello

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI
PREPARAZIONE ALESSANDRO PROCOPIO
RITRATTO MASSIMO PISATI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

Mi piacerebbe che i fagioli conservassero i loro colori vivaci anche dopo la cottura: parlo delle striature violacee del baccello e dei semi dei borlotti. Bisogna dire, però, che ***la bellezza che i fagioli perdono cuocendo la recuperano tutta in bontà***: molti si lasciano scoraggiare dalla convinzione che siano un cibo invernale, forse pensando a certe poderose zuppe della nostra tradizione. Niente di più falso! I fagioli consumati freschi, in estate, sono ottimi e delicati, uno dei prodotti migliori della stagione. Addirittura, se colti ancora un po' giovani, si possono consumare interi, col baccello tagliato a piccole losanghe, bollito e servito in insalata. Con i borlotti e i cannellini mi piace preparare creme di base, come il "cappuccino" della ricetta che vedete nella foto, o la farcia per ravioli: li cuocio e li frullo ottenendo un purè denso, con maggiorana, pepe e cannella, e riempio i ravioli che poi condisco con olio e cubetti di anguria. Mi piacciono anche i fagioli di Spagna e moltissimo la ***"risina di Spello", un fagiolo dell'occhio di minuscole dimensioni***, tipico dell'Umbria. Questi ultimi li preparo al cucchiaio: li lesso in acqua con zucchero, semi di finocchio e una stella di anice, poi li servo con un sorbetto o una granita al limone, con foglioline di sedano e origano: non è una ricetta estiva e freschissima?

1 2 3 4

Una crema **LEGGERA** *alla base di un piatto tutto vegetale*

LO CHEF
DAVIDE OLDANI
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

Cappuccino di cannellini e malfatti

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g cannellini freschi sgranati
350 g ricotta vaccina
90 g farina – **80 g** erbette lessate
25 g gherigli di noce tostati
1 uovo – amido di mais – anice stellato
zucchero – sale

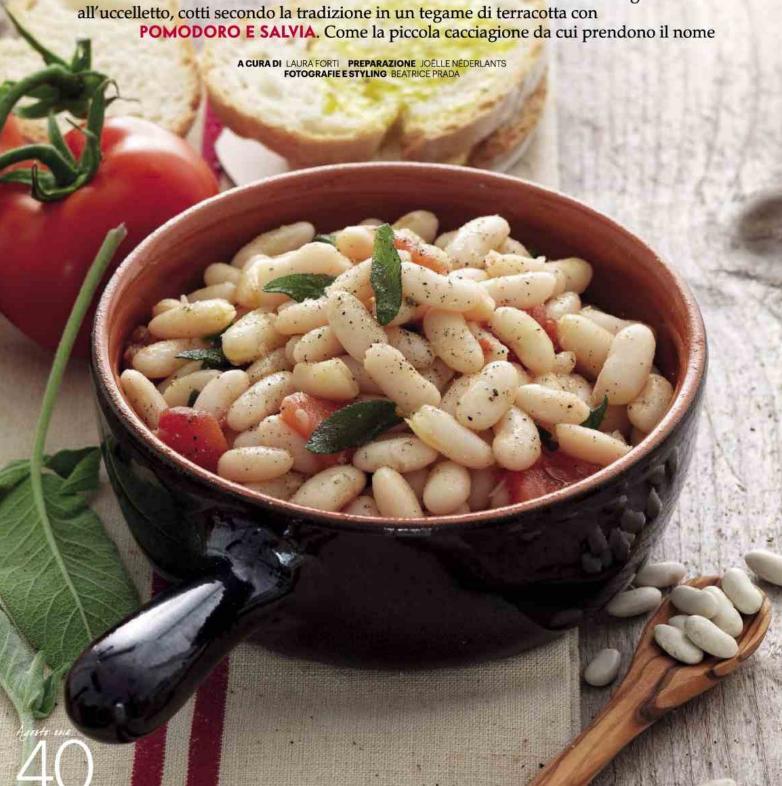
1 LESSATE *i cannellini per 30-40' in 500 g di acqua con 2 stelle di anice stellato, 2 g di amido di mais diluito in acqua e 2 g di sale. Scolateli ed eliminate l'anice. Frullateli, regolando la densità con l'aggiunta di un po' di acqua di cottura. Frullate le erbette con la ricotta, l'uovo e sale, poi aggiungete la farina e frullate ancora. Ponete in frigo per 1 ora.*
2 SCIOGLIETE *mezzo cucchiaio di zucchero in un pentolino con un cucchiaino di acqua; portatelo a 117 °C, poi unitevi le noci e mescolatele velocemente con un cucchiaio di legno, abbassando il fuoco, finché non si saranno cristallizzate.*
3 MODELLATE *il composto di erbette in malfatti, piccoli gnocchi affusolati, aiutandovi con 2 cucchiai; lessateli in acqua bollente salata per alcuni minuti.*
4 FRULLATE *di nuovo i cannellini con il mixer a immersione, tenendolo un po' di sbieco, in modo che la crema incorpori aria, creando una schiuma in superficie. Versatela nei piatti, completate con i malfatti e le noci cristallizzate e profumate a piacere con foglie di coriandolo fresco o di prezzemolo.*

LA SIGNORA OLGA *dice che, se non trovate i cannellini freschi, potete usare quelli secchi: in questo caso, ammollatene 200 g per 12 ore, scolateli e procedete con la ricetta. Per semplificare ancora, scegliete cannellini lessati e noci cristallizzate già pronte. Con i borlotti freschi, più facili da trovare dei cannellini, otterrete un "cappuccino" scuro.*

Fotografia di 123RF

SAPIENZA *antica* *nel* COCCIO

Già alla fine dell'Ottocento si trovavano nelle trattorie di Firenze i fagioli all'uccelletto, cotti secondo la tradizione in un tegame di terracotta con **POMODORO E SALVIA**. Come la piccola cacciagione da cui prendono il nome

A CURA DI LAURA FORTI **PREPARAZIONE** JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

Fagioli all'uccelletto

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10' più 12 ore di ammollo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

500 g pomodori
400 g fagioli cannellini secchi
alloro - aglio - salvia
olio extravergine di oliva
sale - pepe

1 AMMOLLATE *i fagioli in acqua per 12 ore: il loro peso raddoppierà. Se partite da fagioli freschi, calcolatene perciò 800 g già sgranati. Scolateli e lessateli in acqua con una foglia di alloro per circa 40' dal levarsi del bollore.*
2 INCIDETE *a croce i pomodori, scottateli in acqua bollente per mezzo minuto, quindi privateli della pelle. Tagliateli in quarti, eliminate i semi e tagliateli a tocchetti.*
3 SCOLATE *i fagioli in uno scolapasta.*
4 ROSOLATE *in una casseruola bassa con 4-5 cucchiai di olio 2 spicchi di aglio con la buccia, un po' schiacciati, e qualche foglia di salvia.*
5-6 AGGIUNGETE *nel condimento i pomodori a tocchetti e insaporiteli per 1'; unite poi anche i cannellini, salate, pepate e fate cuocere per 10-15'.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questo piatto, spesso servito come contorno per la salsiccia e altri secondi di carne, può essere consumato anche come un primo, a mo' di zuppa. D'estate andrebbe preparato con i cannellini freschi, che però non sono sempre facili da trovare.*

1

2

3

4

5

6

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***6 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Casseruola con interno bianco Berndes.

TOSCANA

UN ENORME PENTOLONE

Marie Cécile Ferré, mamma spagnola e papà francese, è toscana di adozione, da quando i suoi genitori hanno scelto di vivere in Italia. Appassionata di cucina e blogger (lacucinadicalycanthus.net), ci ha raccontato i suoi ricordi su questo piatto della tradizione.

"Tra le varie cucine che hanno fatto parte della mia infanzia c'è anche quella toscana. E tra le persone che me l'hanno tramandata c'è Marcella, nostra aiuto in casa da sempre. Uno dei suoi cavalli di battaglia erano, e sono, i fagioli all'uccelletto. Mia sorella Manuela li adorava e la loro preparazione, soprattutto d'estate, diventava una festa che coinvolgeva l'intera famiglia. Innanzitutto i fagioli si andavano a raccogliere nell'orto e si sgusciavano sul grande tavolo di marmo in cucina. Poi finivano in un enorme pentolone, perché siamo tanti. Piano piano i profumi di salvia e di pomodoro si amalgamavano a quelli dei fagioli lasciando nell'aria un odore inconfondibile: l'odore di casa, nei miei ricordi così distinto, così unico e semplice, quello delle vacanze dell'estate. E ancora oggi, quando vado a trovare la mia mamma e Marcella cucina i suoi fagioli all'uccelletto come allora, rivivo la gioia di quei momenti di cucina corale".

1

2

3

4

5

4 variazioni sul CALAMARO RIPIENO

Il suo corpo a "sacchetto" è ideale da imbottire. E per rendere tutto facile e veloce, si acquista già pulito, pronto per nuove ricette

A CURA DI ANGELA ODONE **PREPARAZIONE** FABIO ZAGO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Ricetta classica

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 calamari
40 g mollica tritata grossolanamente
1 uovo – grana grattugiato – aglio
prezzemolo – peperoncino fresco
olio extravergine di oliva – sale

1-2 AFFERRATE *i tentacoli del calamaro e staccateli dal sacco, tirando delicatamente: verranno via anche i visceri.*
3 ESTRAETE *dal sacco la sottile pennetta trasparente, detta calamo. Sciacquate il sacco pulendolo all'interno e, per un sapore più fine, eliminate la pellicina che lo ricopre. Se la ricetta lo prevede, tagliate via le pinne laterali. Tagliate anche gli occhi e il becco corneo che si trova al centro dei tentacoli. Pulite anche gli altri calamari.*
4 TRITATE *i tentacoli e cuoceteli dolcemente in padella con 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale, un po' di peperoncino e uno spicchio di aglio per 5-6'. Liberate la padella e nella stessa tostate a fuoco vivo la mollica con un filo di olio. Spegnete e mescolatela con i tentacoli, l'uovo, un cucchiaio di grana e prezzemolo tritato. Aiutandovi con un cucchiaio riempite i sacchi dei calamari solo per metà (in cottura si ritireranno).*
5 CHIUDETE *i sacchi fermandoli con uno stecchino. Rosolate vivacemente i calamari ripieni in padella con 2 cucchiai di olio per 1-2', bagnateli con un bicchiere di acqua o di vino bianco, riducete la fiamma, coprite con il coperchio e cuocete per altri 20' circa.*

ALLA SICILIANA

Calamari a mo' di arancino

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 8 calamari da 50 g cad.
100 g riso Vialone nano
50 g piselli sgranati
20 g grana grattugiato
3 uova
maggiorana – prezzemolo
olio di arachide – pangrattato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PREPARATE *un trito fine di maggiorana e prezzemolo o di altre erbe aromatiche a piacere.*
LESSATE *il riso per 10', poi unite i piselli e procedete per altri 10' in modo che risulti ben cotto. Scolate il riso, conditelo con 2 cucchiai di olio extravergine e il grana; aggiustate di sale, completate con le erbe aromatiche tritate, profumate con una macinata di pepe e fate raffreddare. Mescolate il riso con un uovo leggermente sbattuto.*
PULITE *i calamari, separate i sacchi e tenete da parte i tentacoli.*
RACCOGLIETE *il composto di riso in una tasca da pasticciere, farcite i sacchi dei calamari e chiudeteli con uno stecchino.*
SBATTETE *2 uova.*
PASSATE *i sacchi e i tentacoli nel pangrattato, poi nell'uovo e di nuovo nel pangrattato. Friggete tutto nell'olio di arachide a 160 °C, per 3' i sacchi e per 2' i tentacoli. Scolateli su carta da cucina, spolverizzateli di sale e serviteli subito.*

Il ripieno di riso è appetitoso abbinato con la polpa elastica del calamaro e la croccante copertura

1

ALL'ORIENTALE

Calamari al vapore con zenzero

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g 4 calamari
300 g carote
170 g patate lessate
40 g zenzero
1 scalogno
finocchietto
olio extravergine di oliva
sale
pepe

PELATE *le carote, tagliatele a tocchi e cuocetele a vapore per 20' circa oppure lessatele finché non saranno tenere.*
PELATE *lo zenzero, grattugiatelo e strizzate la polpa ottenendo il succo.*
TRITATE *lo scalogno, stufatelo in casseruola con la polpa dello zenzero, un bicchiere di acqua, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale per 5-6'. Spegnete, lasciate intiepidire e filtrate.*
FRULLATE *le carote con il liquido filtrato, aggiustate di sale, se serve, e tenete in caldo la crema ottenuta.*
PASSATE *le patate con lo schiacciapatate e conditele con sale, 1-2 cucchiai di succo di zenzero filtrato e un trito fine di finocchietto. Raccoglietele in una tasca da pasticciere.*
SEPARATE *i sacchi dei calamari dai tentacoli e puliteli.*
FARCITE *i sacchi, chiudeteli con uno stecchino e cuoceteli a vapore con i tentacoli per 5-6'.*
DISTRIBUITE *la crema di carote nei piatti, accomodatevi sopra un calamaro tagliato a metà, condite con un filo di olio e pepe e decorate con un ciuffo di finocchietto.*

Cottura a vapore, ripieno di patate e crema di carote per un piatto leggero e completo

2

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Laboratorio Pesaro, tovagliolo a righe MarinaC

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **6 giugno**

3

Una tradizionale "ricetta di recupero" trasformata in un gustoso piatto di mare

ALLA TOSCANA

Calamari e pappa al pomodoro

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g pomodori – **400 g** 4 calamari
pane casareccio a dadini senza crosta
basilico – aglio – peperoncino fresco
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *i calamari senza eliminare la pelle dei sacchi; tritate i tentacoli.*
SBOLLENTATE *i pomodori per pochi secondi; pelateli, privateli dei semi e riduceteli in dadini.*
RACCOGLIETE *in una casseruola di piccole dimensioni 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio tritato, i tentacoli, un peperoncino a rondelle e sale; cuocete sulla fiamma al minimo per 2', poi unite 40 g di pane, dopo altri 2' la metà dei pomodori e 3-4 foglie di basilico; cuocete per 10', finché non si sarà disfatto tutto. Fate raffreddare.*
FARCITE *le sacche dei calamari, ungeteli di olio e cuoceteli sulla griglia rovente per 2' per lato.*
RACCOGLIETE *il resto dei pomodori a dadini in una ciotola e conditeli con olio, basilico a striscioline e un pizzico di sale.*
DISTRIBUITE *i dadini di pomodoro nei piatti, accomodatevi sopra i calamari e servite.*

4

Da preparare in anticipo e servire a rondelle, anche per un insolito aperitivo

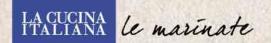
PIATTO FREDDO

Calamari al tonno

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 calamari puliti – **400 g** 1 peperone giallo a tocchi
200 g tonno sott'olio – **80 g** ricotta – **8 g** gelatina alimentare
vino bianco secco - aglio - limone – prezzemolo
scalogno – olio extravergine – sale

STUFATE *il peperone con uno scalogno tritato, 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e un bicchiere di acqua, coperto e sulla fiamma al minimo, per 18-20'. Scolatelo e frullate in crema.*
FRULLATE *il tonno con la ricotta e un cucchiaio di vino bianco.*
AMMOLLATE *la gelatina, strizzatela e sciolgietela in una casseruolina sulla fiamma al minimo con un cucchiaio di acqua, unitela al tonno e raccogliete il composto in una tasca da pasticciere.*
LESSATE *per 2' i sacchi e i tentacoli dei calamari con uno spicchio di aglio, una fetta di limone, qualche gambo di prezzemolo e sale. Scolateli e fateli raffreddare.*
FARCITE *i calamari con il tonno; poneteli su un piatto, sigillatelo con la pellicola e lasciateli in frigo da 2 a 24 ore.*
TAGLIATE *i calamari a grosse rondelle e serviteli sulla crema di peperone insieme con i tentacoli.*

PIÙ TENERO, PIÙ SAPORITO

MARINARE CARNE E PESCE

Alla ricerca del meglio della semplicità, riscopriamo questa tecnica antichissima, nata per ammorbidire cibi coriacei e addomesticare sapori selvatici. E oggi diventata un'arte per **DARE CARATTERE** alle pietanze più diverse. A cotto o a crudo

RICETTE DAVIDE NEGRI **TESTO** GIORGIO DONEGANI **TESTI RICETTE** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Far di necessità virtù... La storia della buona cucina è costellata di gustose "scoperte", scaturite dal bisogno di risolvere qualche problema. Destinate a ***prolungare la vita dei prodotti***, le prime marinate erano semplicemente a base di acqua e sale, da cui il termine "marinare", cioè immergere in acqua marina. Quella classica è generalmente composta di tre elementi fondamentali: un liquido acido come aceto, vino o succo di limone; l'olio, primo tra tutti l'extravergine di oliva; spezie ed erbe per aromatizzare. **Gli acidi ammorbidiscono la fibra di carni e pesci** e aiutano la coagulazione delle proteine rendendole più digeribili; l'olio riduce la perdita di liquidi del cibo in cottura e veicola al suo interno gli aromi delle erbe e delle spezie. Naturalmente la composizione delle marinate può variare a seconda del tipo di alimento (carni, pesci, ortaggi, frutta), del modo di prepararlo e dei gusti personali. Infine, per **unire al piacere del gusto una totale sicurezza**, vale la pena sottolineare una volta di più l'importanza di una corretta igiene in cucina: ***la marinatura deve avvenire in frigorifero***, tenendo ben coperti i cibi, e il liquido si può utilizzare come fondo solo per le cotture prolungate o comunque ad alta temperatura, altrimenti va eliminato.

"SECCA" ALLA NORDICA
Per il pesce crudo

Mescolate bene 220 g di zucchero, 90 g di sale fino e 20 g di sale grosso, 10 g di aneto tritato finemente e 10 g di pepe rosa in modo da ottenere un mix uniforme. Distribuitene una parte in una pirofila, accomodate sopra il filetto di pesce spellato e intero e ricopritelo integralmente con il resto del mix. Sigillate la pirofila con la pellicola e lasciate marinare per 2 giorni in frigorifero girando il filetto almeno una volta. Infine sciacquatelo e servitelo a fette. ***Per un filetto da 800 g di salmone, storione, ricciola o pesce spada.***

IN STILE GIAPPONESE
Per i carpacci scottati

Mescolate 100 g di olio di sesamo, 60 g di mirin (una bevanda alcolica giapponese che potete sostituire con il sakè), 20 g di salsa di soia, 15 g di zenzero fresco tritato e 1 peperoncino fresco a pezzetti. Scottate la carne, poi immergetela nella marinata e lasciatela riposare in frigo per 2 ore. Scolate la carne dalla marinata, affettatela e servitela a temperatura ambiente. ***Per 800 g di controfiletto, filetto o scamone di manzo.***

PICCANTE
Per i crostacei

Riducete un peperoncino fresco a rondelle sottili, ricavate i semini da un baccello di vaniglia e la polpa da un frutto della passione, unite il succo di mezzo limone, le foglie di 2-3 rametti di timo, 60 g di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Mescolate tutto e distribuite sui crostacei crudi sgusciati, puliti e tagliati in fettine. Lasciateli riposare in frigo per 20' e poi serviteli. ***Per 1 kg di gamberi o scampi; aragosta o astice sbollentati per 2' e poi sgusciati.***

ZUCCHERATA
Per la frutta

Mescolate 60 g di succo di lime con 30 g di zenzero pelato a tocchetti, 30 g di zucchero di canna grezzo e un cucchiaio di semi di coriandolo. Frullate tutto in modo da ottenere un composto omogeneo. Distribuitelo sulla frutta a fette o a tocchi, lasciate marinare per 20′ al fresco, sgocciolate leggermente e servite.
Per 400 g di ananas, melone, mango o fragole.

zenzero

semi di coriandolo

zucchero di canna grezzo

lime

DA SAPERE

PER QUANTO TEMPO? Se marinati troppo a lungo, gli alimenti tendono a diventare flaccidi e a sfaldarsi in cottura. In generale, per le carni rosse si possono considerare da 4 a 6 ore di marinatura, 2-4 ore per pollame e maiale, 1-2 ore per il pesce, da 30′ a 1 ora per gli ortaggi. Per la selvaggina ci possono volere anche più di 8 ore, addirittura giorni per il cinghiale.

IN QUALE CONTENITORE? La plastica e il metallo (tranne l'acciaio inox) non sono adatti per marinare perché potrebbero cedere sostanze dannose. Perfetti invece vetro ceramica, porcellana o pyrex.

E LA SALUTE? Il calore della cottura alla griglia e allo spiedo porta alla formazione di sostanze potenzialmente cancerogene. Diverse ricerche scientifiche hanno dimostrato che marinare la carne per 1-2 ore in olio e aromi riduce il formarsi di queste sostanze.

ALLE ERBE
Per la grigliata mista

Raccogliete in una ciotola 60 g di olio extravergine, 60 g di aceto di vino rosso con un cucchiaino di origano secco, qualche fettina di aglio, un ciuffo di prezzemolo, uno di salvia e uno di rosmarino tritati e poco peperoncino in polvere. Potete anche frullare tutto per ottenere un composto omogeneo. Distribuitene 3/4 sulla carne e fatela marinare per 2 ore in frigo, toglietela dal frigo, lasciatela a temperatura ambiente per 20', poi cuocetela sulla griglia rovente. Usate il resto della marinata per spennellare la carne prima di servirla. ***Per 500 g di entrecôte di manzo, costine di maiale,***

AGRODOLCE
Per il maiale

Mescolate 20 g di aceto di mele, 80 g di miele di acacia, 20 g di colatura di alici, 2 spicchi di aglio e 10 foglie di salvia tritati. Distribuite sulla carne e lasciate marinare in frigo per 1 ora, poi toglietela dal frigo, lasciatela riposare per 20', quindi cuocetela.
Per 500 g di un taglio con una buona percentuale di grasso, come capocollo, costine o pancetta fresca.

CON LATTE DI COCCO
Per le carni bianche

Tritate un generoso ciuffo di coriandolo con un peperoncino fresco. Mescolate questo trito con 60 g di latte di cocco, 50 g di succo di lime, 10 g di olio extravergine di oliva e un gambo di lemon grass a rocchetti. Distribuite la marinata sulle carni, lasciate riposare per almeno 30', poi cuocete sulla griglia o in padella. Potete anche usare il gambo del lemon grass come stecco da spiedino in cui infilzare i tocchetti di carne.
Per 500 g di petto o alette di pollo, cosce o petto di tacchino.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **28 aprile**

LO STILE IN TAVOLA
Ciotole Maxwell & Williams.

Cena in TERRAZZA

Tanti amici all'imbrunire. Si chiacchiera e ci si ritrova all'aperto senza pensieri. Basta **PREPARARE TUTTO PRIMA.** E poi godersi solo il piacere della tavola e della compagnia

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE FOX EATING SKYR **STYLING** ILA MALÙ

IL RISO ROSSO
Ottenuto da incroci con il riso Venere, ha un profumo un po' più delicato, simile a quello del pane appena sfornato.

IL PESTO
Cremoso, al basilico e noci, senza formaggio per completare il riso bicolore.

1 Riso bicolore con triplo condimento

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti più 4 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
600 g pomodori pendolini
500 g zucchine
250 g riso tipo Balilla
250 g riso integrale rosso
100 g pinoli
30 g olive taggiasche snocciolate sott'olio
3 gherigli di noce
basilico – menta – peperoncino fresco
scalogno – erba cipollina
limone – alloro
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *a metà nel senso della larghezza i pomodorini, raccoglieteli in una ciotola e profumateli con 5-6 foglie di basilico spezzettate non troppo finemente.*
PORTATE *a ebollizione 50 g di olio con 50 g di pinoli per 2', versate sui pomodorini, sigillate la ciotola e lasciate insaporire per 3-4 ore, poi salate.*
LESSATE *separatamente i due tipi di riso in acqua salata e alloro: cuocete il riso Balilla per 10-11' e il riso rosso per 35-40'.*
ALLARGATE *il riso Balilla su un vassoio, ungetelo leggermente di olio, sgranatelo bene con i rebbi della forchetta e profumatelo con scorza di limone grattugiata.*
SCOLATE *il riso rosso e raffreddatelo per meno di 1' sotto l'acqua corrente, poi allargatelo su un vassoio e ungetelo leggermente di olio.*
SGRANATE *di nuovo i due tipi di riso quando saranno ben raffreddati e disponeteli in un'unica ciotola, senza mescolarli, oppure in due ciotole separate.*
MONDATE *le zucchine e riducetele in dadini di piccole dimensioni.*
FATE *appassire uno scalogno e un peperoncino fresco a rondelle in una padella con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale per 1-2'; poi unite le zucchine e cuocetele per 10-12'. Toglietele dal fuoco, salatele, unite le olive e poca erba cipollina tagliuzzata.*
FRULLATE *60 g di foglie di basilico e 5 g di foglie di menta con 50 g di pinoli, un pizzico di sale, i gherigli di noce, 3 cubetti di ghiaccio, il succo di mezzo limone e 100 g di olio extravergine.*
PORTATE *in tavola i due risi, i pomodorini, le zucchine e il pesto di basilico e menta. Ciascun commensale comporrà il piatto a proprio piacimento scegliendo il riso e il condimento preferito o mescolando le varie componenti.*
DA FARE PRIMA ***Tutto può essere preparato in anticipo e conservato in frigo, in contenitori sigillati con la pellicola. Il pesto va riposto in un barattolo di vetro e coperto con uno strato di olio per evitare il contatto con l'aria, che potrebbe ossidarlo.***

2 Pasta fredda con pesto di rucola

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g pasta corta tipo fusilli
200 g formaggio primo sale
100 g rucola mondata
60 g anacardi tostati e salati
2 limoni
grana grattugiato grossolanamente
olio extravergine di oliva – sale

PELATE *i limoni a vivo e conservate il succo che si ricava facendo questa operazione.*
FRULLATE *80 g di rucola con gli anacardi, 100 g di olio, un pizzico di sale, se necessario.*
LESSATE *i fusilli. Scolateli in una ciotola e conditeli con olio, il succo di limone tenuto da parte e gli spicchi di limone. Lasciate intiepidire poi completate con il resto della rucola tagliata grossolanamente.*
COMPLETATE *alla fine con il primo sale sbriciolato, il pesto di rucola e grana.*
DA FARE PRIMA ***Potete preparare questa pasta al mattino per la sera. Sigillate perfettamente la ciotola con la pellicola in modo che il pesto non si ossidi e conservatela in frigo. Prima di servirla lasciatela a temperatura ambiente per una decina di minuti.***

2
IL PRIMO SALE
È un formaggio fresco
di latte vaccino o misto,
caratterizzato da un sapore
leggermente acidulo.

L'AVOCADO
È una drupa, il frutto di una pianta originaria dell'America Centrale. Né salata né dolce, la polpa frullata si trasforma in una crema setosa.

3 Spiedino di pollo e gamberi con salsa di avocado e limone

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g polpa di petto di pollo
500 g polpa di avocado
18 code di gambero
maggiorana
limone
Tabasco
olio extravergine di oliva
sale
pepe

RIDUCETE *la polpa di pollo in 18 striscioline, conditele con olio e maggiorana tritata e lasciatele marinare per 10′ circa.*
SGUSCIATE *le code di gambero, raccoglietele in una ciotola e conditele con olio, maggiorana tritata e pepe.*
FRULLATE *la polpa di avocado con qualche goccia di Tabasco (dosate la quantità secondo il vostro gusto), il succo di un limone, un pizzico di sale e 50 g di olio. Dovrete ottenere una salsa liscia e cremosa.*
FORMATE *gli spiedini in questo modo: infilzate su uno stecco uno degli estremi di una strisciolina di pollo, poi una coda di gambero e quindi l'altro estremo della strisciolina di pollo in modo da avvolgere il gambero. Ripetete queste operazioni così da comporre ogni stecco con tre gamberi e tre striscioline di pollo.*
UNGETE *gli spiedini di olio e cuoceteli sulla griglia rovente per 5-6′ per lato; infine salate e profumate con altre foglie di maggiorana.*
SERVITE *subito gli spiedini accompagnandoli con la salsa di avocado in ciotoline a parte.*
DA FARE PRIMA **Potete comporre gli spiedini il giorno prima, riporli in una ciotola, condirli con l'olio, la maggiorana e il pepe, sigillare con la pellicola e lasciarli insaporire in frigo. Prima di cuocerli, lasciateli a temperatura ambiente per 15-20′.**

4 Grissini lievitati al rosmarino

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti più 3 ore e 20' di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **500 g** farina semintegrale più un po'
- **40 g** burro
- **10 g** foglie di rosmarino tritate
- **10 g** sale
- **10 g** grana grattugiato
- **8 g** lievito di birra fresco

SCIOGLIETE *il lievito di birra in 300 g di acqua tiepida.*
IMPASTATE *la farina con il burro, il rosmarino, il grana e l'acqua con il lievito; per ultimo unite il sale.*
LASCIATE *lievitare la pasta in una ciotola sigillata con la pellicola per 3 ore.*
STENDETE *la pasta con il matterello tra due canovacci generosamente infarinati e ritagliate i grissini con la rotella tagliapasta liscia. Accomodateli su una placca foderata di carta da forno e lasciateli lievitare coperti con un canovaccio umido per altri 20'.*
INFORNATE *i grissini a 220 °C per 12'. Sfornateli e lasciateli raffreddare prima di servirli.*

DA FARE PRIMA ***Entrambi i grissini si possono preparare il giorno prima. Lasciateli raffreddare del tutto e poi conservateli in un sacchetto di carta del pane oppure in una scatola a chiusura ermetica.***

Nati in Piemonte nel XVII secolo, i grissini restano un'eccellenza italiana, fragrante e digeribile.

PER L'APERITIVO
Servite i grissini con un formaggio cremoso, affettati misti e una birra fresca.

5 Grissini rapidi al grana e timo

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 1 ora di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **400 g** farina 00
- **200 g** burro
- **10 g** foglie di timo
- **10 g** grana grattugiato
- **5 g** lievito di birra fresco – sale

FRULLATE *100 g di acqua fredda con 10 g di foglie di timo e filtrate, poi stemperatevi il lievito di birra sbriciolato.*
MESCOLATE *a parte 3 cucchiai di acqua tiepida con 6 g di sale.*
UNITE *i due liquidi.*
IMPASTATE *il burro con la farina ottenendo dei bricioloni, poi unite il liquido, 10 g di grana e lavorate la pasta finché non sarà soffice e omogenea.*
LASCIATELA *riposare in frigo per 1 ora in una ciotola sigillata con la pellicola.*
STENDETE *la pasta in una sfoglia spessa 5 mm, tagliatela in nastri larghi meno di 1 cm, accomodateli su una placca foderata di carta da forno, spolverizzateli a piacere con sale e infornate a 200 °C per 10-12'. Sfornate, lasciate raffreddare prima di servire.*

6 Cotolettine di vitello con verdure

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,8 kg 18 fettine di magatello di vitello
500 g melanzane
30 g pomodori secchi
3 uova
1 pomodoro di medie dimensioni
1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 peperone verde
aceto di mele
pangrattato
farina – olio extravergine di oliva
timo – sale

PELATE *parzialmente le melanzane con il pelapatate e tagliatele in dadi di medie dimensioni. Raccoglieteli in una ciotola, salateli e lasciateli fare l'acqua per 15-20'; asciugateli con carta da cucina, infarinateli e rosolateli in un velo di olio. Scolateli su carta da cucina.*
MONDATE *i peperoni e il pomodoro e tagliateli in dadini di piccole dimensioni. Raccoglieteli in una ciotola.*
IMMERGETE *i pomodori secchi in poca acqua tiepida per 10' per farli rinvenire, poi asciugateli e tritateli non troppo finemente. Raccoglieteli in una casseruola con 80 g di olio extravergine di oliva e 4 cucchiai di aceto di mele. Portate la casseruola sul fuoco al minimo e dopo 10' spegnete. Versate tutto sui peperoni e sui pomodori e profumate con qualche fogliolina di timo. Aggiustate di sale.*
PREPARATE *un trito di foglie di timo e mescolatelo con abbondante pangrattato.*
IMMERGETE *le fettine di vitello nelle uova sbattute, quindi passatele nel pangrattato profumato con il timo.*
CUOCETE *le cotolettine in una padella di grandi dimensioni in un generoso velo di olio per 3' per lato. Scolatele su carta da cucina, spolverizzatele di sale e lasciatele raffreddare.*
UNITE *le melanzane al misto di peperoni e aggiustate di sale se serve.*
SERVITE *le cotolettine fredde accompagnando con il misto di verdure.*

DA FARE PRIMA **Tutta la ricetta si può preparare anche con un giorno di anticipo. Le verdure e le cotolette si insaporiranno di più. Sigillate bene i contenitori con la pellicola e metteteli in frigo. Tirateli fuori almeno 20' prima di servirli.**

7 Spuma di yogurt con frutti rossi e grissini dolci

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
460 g 2 fogli di pasta sfoglia rettangolari
340 g yogurt greco
250 g panna
zucchero di canna – miele di acacia
fragole – mirtilli – lamponi

SROTOLATE *un foglio di pasta sfoglia, spennellatelo di acqua e spolverizzatelo generosamente di zucchero di canna. Accomodatevi sopra l'altro foglio di pasta, fateli combaciare bene, stendeteli con il matterello, poi tagliate in striscioline sottili con la rotella tagliapasta larghe non più di 1 cm. Attorcigliate ogni striscia. Accomodatele su una placca foderata di carta da forno e infornate i grissini a 200 °C per 15'.*
MONTATE *la panna.*
AMALGAMATE *lo yogurt greco con 4 cucchiai di miele, poi incorporate la panna.*
DISTRIBUITE *la crema di yogurt nei bicchieri intervallandola con le fragole, i lamponi e i mirtilli, dosandoli secondo il vostro gusto. Servite accompagnando con i grissini dolci.*
DA FARE PRIMA ***Potete preparare i grissini con un giorno di anticipo; riponeteli in un sacchetto del pane in un luogo asciutto. Anche il composto di yogurt e panna resiste per 24 ore: conservatelo in frigorifero in una ciotola sigillata con la pellicola. Componete invece i bicchieri all'ultimo minuto.***

E per un amabile dopocena, tenete in fresco un Moscato dolce o un vino passito.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***6 maggio***

LO STILE IN TAVOLA

Tutte le ceramiche Off Art di Pamela Venturi, posate di legno per insalata Bloomingville, cucchiaino in ceramica Ib Laursen, tovaglia di lino Merci, tovaglioli di carta gialli House Doctor, barattolo di vetro Virginia Casa

Fotografia paesaggio di Milano Agostoni/Alamy/IPA

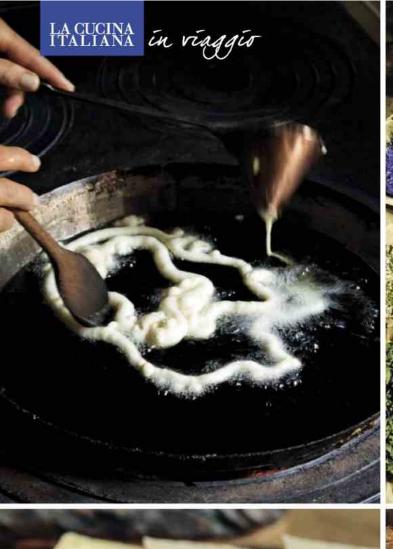
Vette da gourmet in VAL GARDENA

Le malghe e i rifugi dolomitici sono tra le mete in alta quota più apprezzate dai buongustai. Da meritare con **PIACEVOLI CAMMINATE**, vigorose pedalate o con rilassanti tragitti in funivia

TESTO AURO BERNARDI

UNA VALLE CON TRE GEMME, ***Ortisei, Santa Cristina e Selva, collegate da un circuito ad anello.*** Un percorso da fare a piedi, in un giorno, oppure in mountain bike in mezza giornata, con il soccorso di quelle elettriche per chi non è allenato. Da Selva a Ortisei si può anche percorrere il vecchio tracciato del Trenino della Val Gardena. Pendenze dolci, curve morbide e magnifici panorami. Da **Ortisei** la cabinovia del Mont Sëuc sale ai 2000 metri dell'**Alpe di Siusi**. All'arrivo la vista è superba: a destra il massiccio dello **Sciliar**, di fronte le torri rocciose **Denti di Terrarossa** e le cime del **Latemar** e del **Catinaccio**, a sinistra i gruppi **Sassolungo**, **Sassopiatto** e **Sella**. Da Santa Cristina con la cabinovia Col Raiser si raggiunge invece l'**Alpe Mastlé**, un anfiteatro verde ai piedi del gruppo **Odle** che è un vero paradiso per botanici. Fiori rossi, gialli, blu, bianchi, rosa. Di iperico, eufrasia, farfaro, melissa, malva... Quasi ogni stelo si presta all'uso in cucina o alla confezione di preparati della farmacia naturale e gli aromi passano anche nel latte delle mucche al pascolo e quindi nei celebri formaggi d'alpeggio. →

UGUALI DA SEMPRE, in alto, i lederhosen, i pantaloni di pelle immancabili nel guardaroba dei grandi e piccoli montanari, e i canederli, piatto tipico della cucina dolomitica. A destra, la banda di Selva sfila con i costumi tradizionali. Nella pagina accanto, Castel Gardena, nel comune di Santa Cristina; costruito nel Seicento come residenza di caccia, di proprietà privata, fra i suoi ambienti vanta delle stube di grande importanza storica e artistica.

Fotografie di Stefano Zardini, Auro Bernardi, Matteo Carassale/SIME, Cesare Re/Cuboimages

→ **LA CULTURA DELLA TERRA ALPINA** è tanto diffusa in Val Gardena che al **Rifugio Comici**, a quota 2154, nell'avaro terriccio strappato alle rocce del Sassolungo è stato ricavato un piccolo orto di erbe officinali per la cucina di quello spartano avamposto per scalatori, oggi noto anche ai buongustai. A 2096 metri di altitudine, sono ottimi i formaggi e lo speck che si gustano alla **Malga Lech Sant**, gestita dalla famiglia Runggaldier dal 1820. Da Santa Cristina si raggiunge con poco più di un'ora di facile cammino dalla stazione di arrivo della **Cabinovia del Col Raiser**. Ancor più facile da Selva è andare alla baita **L Muliné**, sicuri di essere poi ristorati da un ottimo kaiserschmarrn, bomba calorica con l'innocente aspetto di una frittata dolce con confettura. E per chi preferisce un tranquillo relax, Daniela Comploj ***nella sua sala da tè*** **Villa Frainela** a Selva confeziona con ingredienti bio irresistibili strudel di pasta viennese, torte di grano saraceno e confetture di lamponi, fragole, mirtilli.

IN QUOTA E NO

Dove soggiornare

Con vista sulle Dolomiti, rilassandosi in una stube.

HOTEL GARDENA GRÖDNERHOF
A Ortisei, in centro, ma circondato dal verde. Ristorante elegante e spa. *www.gardena.it*

HOTEL SOMONT
Ai margini del bosco, molto legno e arredi tipici di stile. *www.hotelsomont.com*

Dove mangiare e comprare

In quota o in valle tra prodotti di malga e di bosco.

BAITA DANIEL
Sull'Alpe Mastlé, a quota 2240. Specialità i canederli agli spinaci. *www.seceda.cc*

VINOTECA LA CËRCIA
Nel centro di Ortisei. Etichette regionali, formaggi e salumi tipici. Per un aperitivo, un brunch, una merenda e per acquisti. *Tel. 0471797970*

MALGA LECH SANT
Sopra Santa Cristina, a quota 2096, il posto migliore dove comprare e gustare i prodotti di malga. *www.lechsant.it*

RIFUGIO COMICI
A quota 2154, chi ci arriva, anche in mountain bike, trova speck e zuppa di ortiche. *www.rifugiocomici.com*

RISTORANTE TUBLADEL
Vicino alla funivia di Ortisei. Ambiente e cucina tradizionali. *www.tubladel.com*

VILLA FRAINELA
Selva, nella stube di una villa del 1930, sfizi dolci e salati dalle ore 12 alle 19. *www.villafrainela.it*

L MULINÉ
Appena sopra Selva, per capire cosa è un vero kaiserschmarrn. *www.l-muline.com*

Prima di cena ordinate un **HUGO,** *l'aperitivo della valle fatto con Prosecco e sciroppo di sambuco*

BONTÀ E BELLEZZE In alto, il ristorante Anna Stuben, piccolo locale dal fascino straordinario nel Relais & Chateaux Hotel Gardena Grödnerhof di Ortisei. Lo chef Reimund Brunner usa solo ingredienti locali di prima qualità. A sinistra, oltre alla vastissima rete di sentieri, le cime dolomitiche della valle offrono numerosi e spettacolari percorsi attrezzati. Nella pagina accanto, in senso orario, preparazione del furtaies, una pastella dolce fritta. I fiori dell'Alpe Mastlé. L'intaglio del legno, arte antica nata come attività invernale montanara. Salumi e formaggi tipici.

Fotografie di Franco Cogoli/SIME, Alto Adige Marketing/Helmuth Rier, Auro Bernardi, Susy Mezzanotte/SIME, AlbertoCampanile/CuboImages, Stefano Zardini

Dolomiti, con le loro **BELLEZZE** *bizzarre eppur incantatrici...*

Paul Grohmann (alpinista austriaco, 1838 - 1908)

I PERCORSI a disposizione dei bikers portano fino alla base delle più belle vette dolomitiche. Nella foto, quella del **COL TORON**, 2927 metri di altitudine.

Fotografia di Menno Boermans Auro/Superstock

LA RICETTA TIPICA

Il grano saraceno è una pianta di origine asiatica, coltivata per i suoi semi, da cui si ottiene una farina RUSTICA, di colore bruno. Resiste bene ai climi rigidi ed è perciò tipico del Nord Europa e delle nostre cucine di montagna, dalla Valtellina all'Alto Adige.

Torta di farina saracena

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

400 g confettura di mirtilli rossi
220 g farina di grano saraceno più un po'
200 g burro più un po'
200 g zucchero a velo
180 g mandorle con la buccia e senza
5 uova – sale – vaniglia

MONTATE *il burro con lo zucchero a velo, aromatizzato con i semi di mezzo baccello di vaniglia e un pizzico di sale, a lungo, finché non sarà ben spumoso e bianco.*
AGGIUNGETE *i tuorli, continuando a montare, quindi incorporate la farina.*
TRITATE *le mandorle e unitele all'impasto. Montate gli albumi a neve ben soda, poi incorporateli delicatamente all'impasto.*
IMBURRATE *e infarinate uno stampo ad anello (ø 22-24 cm) e versatevi il composto.*
INFORNATELO *a 170 °C per circa 40'. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare.*
TAGLIATE *la torta a metà orizzontalmente e farcitela con la confettura. Accompagnatela, a piacere, con panna montata.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per le caratteristiche della farina saracena, la torta crescerà poco, nonostante sia a base di burro montato: risulterà piacevolmente corposa ma non asciutta e sarà ottima anche il giorno dopo. Se però preferite renderla un po' più leggera, potete aggiungere un pizzico di lievito in polvere per dolci oppure montate l'albume con parte dello zucchero: sarà più stabile e riuscirà a sostenere meglio il peso della farina.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **24 giugno**

SCUOLA DI CUCINA

MELANZANE *le giganti* DELL'ORTO

Violette, nere, screziate; tonde, allungate o mignon. Ognuna con la sua **ECCITANTE** sfumatura di sapore esaltata da questa serie di ricette studiate per ottenere il meglio da ogni varietà

RICETTE DAVIDE NEGRI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE
STYLING CECILIA CARMANA

Violetta di Firenze

Larga Morada

Black Beauty

Violetta lunga di Napoli

Slim Jim

1 Chips croccanti con caprino alle olive

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

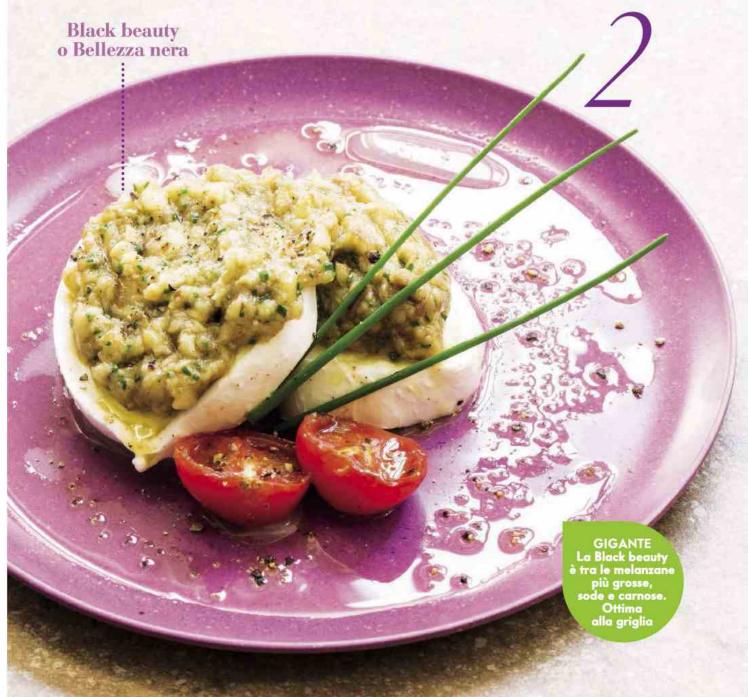
350 g 1 melanzana
300 g formaggio fresco di capra
40 g olive taggiasche
basilico – timo
origano fresco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

TAGLIATE *la melanzana a metà per il lungo, poi affettatela in fette sottilissime, possibilmente con l'affettatrice. Conservate le 16 fette più grandi dalla parte centrale e stendetele su una placca coperta con carta da forno. Conditele con olio, sale e pepe, e infornatele a 100 °C finché non diventeranno croccanti come chips; ci vorranno circa 35'.*
SNOCCIOLATE *le olive e sminuzzatele, mescolatele al caprino con un cucchiaio di olio, sale e pepe.*
MESCOLATE *4 cucchiai di olio con un trito fine di basilico, timo e origano fresco e un pizzico di sale.*
SERVITE *quattro chips di melanzane ciascuno, alternandole con quenelle di caprino alle olive; completate con l'olio profumato alle erbe.*

Larga Morada

1

STRIATA
La Larga Morada ha buccia screziata e un sapore appena piccante, come la Black beauty

GIGANTE
La Black beauty è tra le melanzane più grosse, sode e carnose. Ottima alla griglia

2 Tartara fumé e mozzarella

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g 1 melanzana
250 g 1 mozzarella di bufala
erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale – pepe

CUOCETE *la melanzana su una piastra calda, con il fuoco al minimo, per circa 40', voltandola spesso, finché la buccia non sarà un po' bruciacchiata.*
SBUCCIATELA *e raccogliete la polpa in un colino, lasciandola sgocciolare per eliminare l'acqua in eccesso. Tritatela poi con il coltello.*
CONDITE *la tartara di melanzana con olio, sale, pepe e un po' di erba cipollina tagliata a rondelline.*
SERVITELA *con la mozzarella a fette, decorando a piacere con pomodorini e fili di erba cipollina.*

LO STILE IN TAVOLA

Tutti i piatti e la ciotola delle melanzane al funghetto Bitossi Home, ciotola delle melanzane in agrodolce e teglia delle melanzane grigliate Emile Henry, tovaglie e tessuti la Fabb®icadelLino, fondo Tagina Ceramiche d'Arte.

3 Flan su salsa al formaggio

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **800 g** 2 melanzane violette
- **145 g** grana grattugiato
- **110 g** panna fresca
- **4** uova
- latte – basilico – salvia
- aglio – fecola
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

INFORNATE *le melanzane su una placca a 200 °C per 45' circa.*
SPOLPATELE *facendo attenzione a conservare la buccia più integra possibile; mettete a sgocciolare la polpa in un setaccio, in modo che si asciughi un po'.*
TAGLIATE *la buccia a falde e utilizzatele per foderare 6 stampini da soufflé (ø 9 cm) unti di olio, lasciandole debordare.*
PESATE *550 g di polpa di melanzana e raccoglietela nel robot da cucina; frullatela con le uova, 60 g di panna, 120 g di grana grattugiato, sale, pepe e una decina di foglie di basilico spezzettate.*
DISTRIBUITE *il composto negli stampini, rimboccatevi sopra le bucce della melanzana e infornate a 160 °C per 40'.*
SCALDATE *50 g di panna e 100 g di latte con 10 g di fecola, uno spicchio di aglio sbucciato e 4-5 foglie di salvia. Scaldate finché la salsa non si sarà addensata.*
ELIMINATE *salvia e aglio e aggiungete il grana rimasto, mescolate e scaldate ancora per 2', finché non si sarà ben sciolto.*
SFORMATE *i flan e serviteli con la salsa.*

Violetta di Firenze

DELICATA
Le varietà tonde, polpose, con pochi semi hanno un sapore più morbido

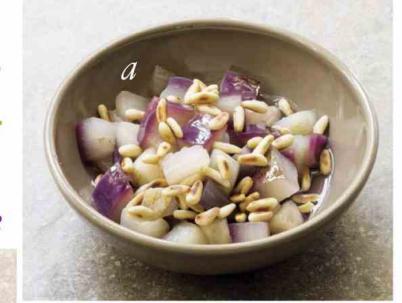
3

4 Involtini con crema di ceci

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g 1 melanzana lunga
200 g ceci lessati
50 g tahina (crema di sesamo)
limone – zenzero in polvere – aglio
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *la melanzana a fettine sottili, possibilmente con l'affettatrice. Sceglietene poi 24 tra le più grandi e omogenee tra loro, salatele e lasciatele spurgare per circa 20'.*
CUOCETELE *su una piastra calda unta con poco olio per 1' per lato.*
FRULLATE *i ceci con il succo di mezzo limone, la tahina, mezzo cucchiaino di zenzero e una lamella di aglio, ottenendo una crema.*
SPALMATE *la crema sulle fettine di melanzana cotte e chiudetele a involtino. Infilzatele a tre a tre su 8 stecchi da spiedo e servitene 2 a testa.*

TRE IDEE lampo *con le melanzane*

STRIATE IN AGRODOLCE

Tagliate a cubetti una melanzana striata da 350 g; scottateli per 8' in acqua bollente salata e acidulata con 3 cucchiai di aceto, poi scolateli. Sciogliete 50 g di zucchero semolato in un pentolino con 40 g di aceto, immergete la melanzana nello sciroppo ottenuto, fate raffreddare e servite con olio, prezzemolo tritato e pinoli tostati in padella.

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***13 maggio***

LUNGHE AL FUNGHETTO

Private le melanzane del loro picciolo, poi tagliatele a cubetti, salateli e fateli spurgare in uno scolapasta per 30', in modo da eliminare con l'acqua il sapore amarognolo. Cuoceteli in padella a fuoco vivo con olio e aglio, saltandoli per 8-10'.

c

MIGNON GRIGLIATE

Sezionate per il lungo le melanzane mignon della varietà Slim Jim, senza togliere il loro picciolo, e incidete la polpa a griglia con la punta di un coltellino. Salatele e cuocetele sulla griglia per 5' per lato. Conditele con olio, prezzemolo e aglio.

Due semifreddi con la frutta

La meringa li rende **SOFFICI E SPUMOSI**, la panna aggiunge una consistenza voluttuosa. Per chi vuole cimentarsi con un grande classico della pasticceria, ecco due ricette da realizzare in anticipo. Pronte per un pranzo elegante

RICETTE EMANUELE FRIGERIO
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

Tutto giocato sulla freschezza di yogurt e more, più la nota balsamica dei pinoli

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **21 maggio***

1 Di more e yogurt con croccante

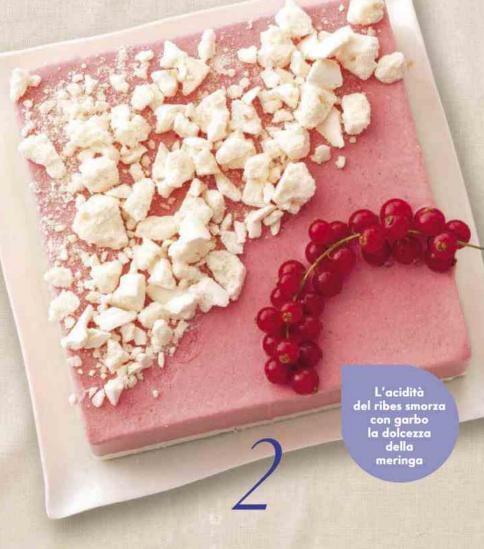
IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora più 4 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE
- **300 g** more
- **300 g** yogurt intero
- **270 g** zucchero
- **80 g** panna montata
- **80 g** albume
- **50 g** pinoli
- limone

CUOCETE *le more con 70 g di zucchero e 50 g di acqua fino a quando non si saranno disfatte, poi frullatele e setacciatele.*
PREPARATE *la meringa all'italiana: raccogliete in un pentolino 160 g di zucchero con 30 g di acqua e cuocete fino a raggiungere 118 °C. Iniziate a montare 80 g di albume e versatevi a filo lo zucchero cotto. Continuate a montare fino a quando la meringa non si sarà raffreddata.*
UNITE *allo yogurt 120 g di meringa all'italiana e poi 80 g di panna montata.*
INCORPORATE *il resto della meringa all'italiana alla passata di more.*
RACCOGLIETE *i due composti in due tasche da pasticciere.*
FODERATE *con una striscia di carta da forno il fondo e i lati corti di uno stampo da plum cake (22x9 cm, h 7 cm).*
FORMATE *con il composto allo yogurt uno strato sul fondo dello stampo. Poi fate uno strato di composto alle more, quindi di nuovo yogurt e proseguite, alternando i composti, fino a riempire lo stampo. Distribuiteli con estrema delicatezza in modo che non si mescolino.*
LASCIATE *raffreddare in freezer per 4 ore.*
RACCOGLIETE *in una casseruola di piccole dimensioni 40 g di zucchero con 10 gocce di succo di limone, portate sul fuoco e cuocete fino a ottenere un caramello biondo. Unite i pinoli, mescolate e dopo pochi istanti togliete dal fuoco. Versate tutto su un foglio di carta da forno. Lasciate raffreddare il croccante e spezzettatelo in modo irregolare.*
SFORMATE *il semifreddo, decorate con il croccante di pinoli e servitelo a fette.*

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Potomak Studio.

L'acidità del ribes smorza con garbo la dolcezza della meringa

2

2 Di ribes e meringa

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 15' più 5 ore per la meringa e 4 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- **500 g** ribes
- **240 g** zucchero semolato
- **110 g** albume
- **100 g** panna fresca
- **80 g** zucchero a velo

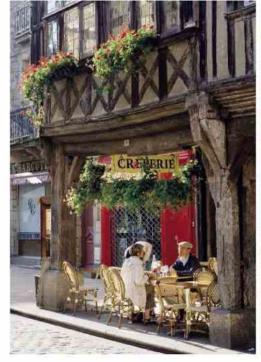
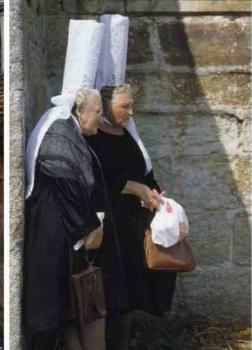
MONTATE *a neve 80 g di albume con 80 g di zucchero semolato usando le fruste elettriche, poi unite 80 g di zucchero a velo setacciato e proseguite a mano oppure regolando le fruste elettriche alla velocità minima. Raccogliete la meringa francese in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 1 cm) e distribuitela tutta su una placca foderata di carta da forno formando uno strato uniforme e compatto spesso 1 cm.*
INFORNATE *nel forno ventilato a 90 °C per 3 ore. Poi aprite leggermente lo sportello inserendo uno spessore (un tappo di sughero o un cucchiaino) e proseguite nella cottura per altre 2 ore. Sfornate.*
RACCOGLIETE *in un pentolino 60 g di zucchero semolato con 10 g di acqua e cuocete fino a 118 °C. Iniziate a montare 30 g di albume e poi colate a filo lo zucchero cotto: continuate a montare finché la meringa all'italiana non si sarà raffreddata (40 °C).*
MONTATE *la panna.*
CUOCETE *il ribes con 100 g di zucchero semolato e 70 g di acqua fino a quando non si sarà disfatto. Frullate e setacciate.*
UNITE *la meringa all'italiana e poi la panna montata.*
RITAGLIATE *dalla meringa sfornata una base usando un tagliapasta quadrato (lato 16 cm, altezza 5 cm). Lasciate la meringa sul fondo del tagliapasta, disponete tutto su un piatto e versate sopra il composto al ribes.*
METTETE *a raffreddare in freezer per 4 ore.*
SFORMATE *il semifreddo scaldando leggermente il tagliapasta, completate con i ritagli di meringa sbriciolata e decorate a piacere con grappolini di ribes.*

BRETAGNA *dolce-salata*

Con pane, ostriche e *galette*. Ma anche in torte, caramelle e biscotti. Qui si usa il **BURRO** mescolato al **SALE.** Un antico modo per conservarlo diventato un'irrinunciabile abitudine di tavola e cucina

TESTO SIMONA PARINI

La Bretagna mette appetito. Merito dell'effetto euforizzante del mare, dei prodotti tipici che fanno la gioia dei golosi, del bel modo di presentarli anche nei **bistrot** incontrati per caso. Soprattutto, merito degli scorci pittoreschi inaspettati da scoprire praticando l'arte tutta francese della *flânerie*, l'andare a zonzo senza meta ma pronti allo stupore. Certo, ci sono paesaggi così maestosi da emozionare anche i più distratti, come le lunghe spiagge di **Saint-Malo**, svelate dalle grandi maree e pronte a scomparire nell'arco di poche ore per essere ricoperte dall'oceano. Il regno di Nettuno diventa il protagonista non solo dello sguardo ma anche del palato. Regala i suoi frutti in un trionfo di **crostacei e molluschi** da accompagnare semplicemente con pane e **burro salato**; da non perdere le ostriche piatte, tra le tante le mitiche **Belon**, allevate a **Cancale**, a quindici chilometri da Saint-Malo. Il burro salato è utilizzato generosamente anche nei dolci come il **kouign amann**, la torta al burro, i biscotti e le caramelle, alle quali regala un gusto insolito, capace di creare una piacevole dipendenza. In Bretagna anche la dolcezza è robusta, come dimostra il **far breton** alle prugne. Ricorda un budino, ma ha una consistenza molto più soda e compatta. Ed è così sostanzioso che trasforma una semplice merenda in una sferzata di nuova energia. →

Fotografie di R. Spila/SIME, H. Meyer/Laif/Contrasto, W. Gruber/SIME

LA RICETTA BRETONE/1

La cucina in Bretagna è dominata dalla presenza del pesce, soprattutto di frutti di mare, in particolare ostriche e capesante. La pesca è la principale risorsa della regione, un tempo chiamata "Armorica", cioè terre sul mare. E *à l'armoricaine* si cucinano ASTICI, ARAGOSTE, CODA DI ROSPO: prima sulla fiamma viva con il Cognac, poi a fuoco lento.

Coda di rospo à l'armoricaine

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g coda di rospo (rana pescatrice)
500 g pelati nella passata
250 g vino bianco secco – **150 g** Cognac
5-6 gamberi rossi – farina
scalogno – aglio – zafferano
prezzemolo – timo – alloro – panna fresca
burro – peperoncino fresco – sale – pepe

TAGLIATE *a tranci la coda di rospo; infarinateli e rosolateli per 2' in padella con una noce di burro, poi sfumateli con metà del Cognac. Togliete il pesce dalla padella e tenetelo da parte.*
FATE *appassire nel fondo di cottura del pesce 2 scalogni e uno spicchio di aglio tritati; dopo 2' unite le teste dei gamberi e un mazzetto di erbe (prezzemolo, timo e alloro), insaporite per altri 2', quindi sfumate con il vino. Aggiungete i pelati e la passata, bagnate con un bicchiere di acqua e cuocete per 15', poi passate al passaverdure, ottenendo un sugo.*
RIMETTETE *in padella la rana pescatrice, le code dei gamberi sgusciate, una noce di burro, pepe e peperoncino; rosolate per 2', poi sfumate con il Cognac rimasto. Unite il sugo, mezza bustina di zafferano, 2 cucchiai di panna e aggiustate di sale. Mescolate e servite, completando con timo.*

USI LOCALI
In alto a sinistra, in Bretagna c'è una crêperie ogni mille abitanti. A destra, tipici copricapi di merletto, che variano da regione a regione; questi a torre sono dell'estremo ovest del paese, il Finistère. Nella pagina accanto, Saint-Malo, cinta da camminamenti e bastioni.

"I bretoni nascono con **L'ACQUA DEL MARE** *intorno al cuore", dice un proverbio. Il paese ha 2800 chilometri di coste affacciate sulla Manica e sull'Atlantico*

RACCOLTO A MANO CON RASTRELLI DI LEGNO, non raffinato, il sale bretone prodotto sulla costa atlantica è un patrimonio della regione. Il più pregiato è il Fleur de sel che arriva dalle saline di Guérande: leggeri e candidi cristalli che si formano per l'azione del vento sulla superficie dell'acqua. Sempre sull'Atlantico viene prodotto il più grezzo sale grigio, in vasche di argilla che gli cedono quel colore: i suoi grani sono tradizionalmente usati per salare il burro da cucina.

SULLA MANICA

Dove soggiornare

In moderni hotel e location di charme.

CHÂTEAU DU COLOMBIER
A Saint-Malo, il lusso antico di un'aristocratica dimora bretone circondata da un parco.
www.saintmalo-hotelcolombier.com

RÉSIDENCE REINE MARINE
A Saint-Malo, un hotel elegante e moderno, affacciato sulla baia con accesso alla spiaggia.
www.reinemarine.com

Dove mangiare

Frutti di mare e piatti della tradizione.

LE CAP HORN
A Saint-Malo, un ristorante di cucina ricercata con terrazza sul mare.
www.restaurant-caphorn.fr

BISTRO DES ARTISTES
A Honfleur, sulla Manica. Con vista sul porticciolo e piatti della tradizione.
30 Place Pierre Berthelot

CHEZ VICTOR
A Cancale, 15 km da Saint-Malo, sull'incantevole porticciolo, un bistrot dove soddisfare la voglia di cozze e ostriche.
www.restaurant.michelin.fr

Dove comprare

Per arredare la casa e la tavola con gusto bretone.

GALERIE VUE SUR MER
A Saint-Malo, ricca proposta di attrezzi per la cucina dedicati alla preparazione e consumazione dei frutti di mare.
www.vue-sur-mer.com

CIDRE SORRE ETS CHAPRON
A Plerguer, a 22 km da Saint-Malo, per acquistare sidro e altre specialità del territorio.
www.cidre-sorre.com

LES BRASSINS DE SAINT-MALO
In centro città, una piccola birreria artigianale dove degustare e comprare birre come le bionde La Port Malo e La Saint-Malo.
www.lesbrassinsdesaintmalo.com

LA CÔTES-D'ARMOR, a sinistra. A ovest di Saint-Malo, chilometri di granito rosa affacciati sul canale della Manica. In basso, caramelle alle alghe. I fondali della Bretagna sono ricchissimi di vegetazione marina, da sempre considerata preziosa per l'ecosistema e utilizzata per alimentazione, medicina e benessere.

Sua maestà la crêpe

Nei **villaggi** bretoni lo street food è uno solo: la **crêpe** che, nella versione salata a base di farina di grano saraceno anziché di frumento, diventa **galette**. La trovate pressoché ovunque ma, per avere la certezza che sia stata preparata secondo la tradizione, cercate locali che esibiscano l'etichetta di qualità **Crêperies gourmandes**. Chi vuole imparare i segreti per cucinare una vera crêpe bretone può farlo a Saint-Malo. **L'Atelier de la Crêpe** propone corsi anche di una sola mattinata per scoprire i trucchi di quella che è sicuramente la specialità di Bretagna più conosciuta e apprezzata, che il paesino di **Gourin** ogni estate da più di due decenni celebra con la **Festa della crêpe**: dimostrazioni e degustazioni accompagnano l'evento clou, il concorso mondiale per realizzare la crêpe più grande. Cosa mettere nel bicchiere per apprezzarla al meglio? **Birra**, **sidro di mele** e anche **chouchen**, un liquore di origine celtica ottenuto dalla fermentazione del miele nell'acqua.

LA RICETTA BRETONE/2

Due sono i veri emblemi della regione: GALETTE E CRÊPE. Le prime sono grandi crespelle che si preparano con farina di grano saraceno e si arricchiscono con farciture salate; le seconde, ottenute da una pastella di farina di frumento poco zuccherata, si completano con salse dolci, come questa al caramello, o con marmellata e gelato.

Crêpe con salsa al caramello salato

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

250 g latte – **150 g** panna fresca
125 g farina – **20 g** burro salato
2 uova – burro non salato
zucchero - sale fino e in fiocchi

MESCOLATE *la farina con un pizzico di sale fino, 25 g di burro non salato fuso, 50 g di acqua, il latte, le uova e un cucchiaio di zucchero. Lasciate riposare la pastella ottenuta per una decina di minuti.*

CUOCETE *90 g di zucchero con un cucchiaio di acqua: quando sarà diventato color caramello, unite la panna calda, mescolate per qualche secondo e spegnete. Aggiungete il burro salato e fatelo fondere. Lasciate raffreddare la salsa.*

UNGETE *di burro una padellina (ø 18 cm) e cuocetevi le crêpe. Dovrete ottenerne circa 12. Servitene 2 o 3 a testa, irrorandole con la salsa al caramello.*

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **1° luglio**

RICETTE VITTORIO CASTELLANI
PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 BASE CLASSICA **PER 4 NUOVE RICETTE**

LA SALSA *di* POMODORO

C'è un'unica regola fondamentale per preparare la "pummarola": pomodori **BEN MATURI**. Sul soffritto, sugli aromi e sulle erbe la tradizione lascia invece spazio a infinite varianti

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

"Una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole"
Artusi

QUELLO GIUSTO
È il pomodoro perino, soprattutto la varietà San Marzano. Polposo e con pochi semi, ha un'ottima resa.

TEMPI DIVERSI
Anche i pomodori da tavola e i pomodorini si possono trasformare in salsa: più acquosi dei perini, vanno cotti più a lungo.

ALL'ULTIMO
Perché mantenga il suo profumo fresco, il basilico si aggiunge alla salsa solo al momento di servire.

PROFUMI
Sedano e carota sono i classici compagni della cipolla, con aggiunta di erbe.

SOFFRITTO
La cipolla è sempre presente: tritata e appassita dolcemente. L'aglio è invece facoltativo.

1 2 3 4

Salsa di pomodoro
RICETTA BASE

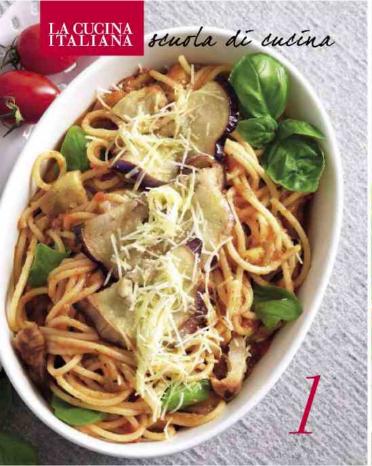
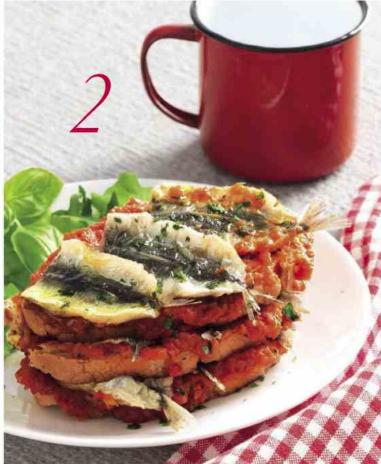
"Vi parlerò più avanti della salsa di pomodoro che bisogna distinguere dal sugo, il quale dev'esser semplice e cioè di soli pomodori cotti e passati...". Così dice Pellegrino Artusi, il primo codificatore della cucina italiana, ne La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. *Anche se non esiste una definizione linguistica precisa che distingua* **passata**, **salsa e sugo**, *le distinzioni si ricavano dall'uso:* **la passata** *si ottiene "spremendo" i pomodori a crudo, eliminando semi e bucce; è la base per il sugo o la salsa.* **Il sugo** *è una preparazione semplice, ottenuta però cuocendo brevemente i pomodori e poi passandoli; serve per completare condimenti o piatti da cuocere ulteriormente;* **la salsa** *è la preparazione più complessa, che prevede la cottura dei pomodori con aromi ed erbe; è un condimento pronto.* **Esistono due versioni della ricetta base:** *una semplice, con un soffritto di sola cipolla tritata, e una più ricca, con un soffritto di sedano, carota, cipolla tritati e, volendo, aglio, da togliere prima di aggiungere i pomodori. Le verdure del soffritto vanno passate con la salsa. Tuttavia, carota e sedano si possono lasciare interi, raccogliere in un mazzetto insieme alle erbe e togliere prima di passare i pomodori.*

INGREDIENTI PER 1 KG DI SALSA

1,5 kg pomodori perini
1 cipolla – **1** gambo di sedano – **1** carota
erbe aromatiche – basilico – aglio
olio extravergine di oliva– sale grosso

1 SBUCCIATE *la cipolla e tritatela. Tagliate il sedano e la carota in bastoncini e legateli con lo spago da cucina, completando il mazzetto con erbe aromatiche a piacere (timo, maggiorana, origano fresco). Schiacciate uno spicchio di aglio con la buccia.*
2 FATE *appassire la cipolla con lo spicchio di aglio e il mazzetto, in 3-4 cucchiai di olio, senza farle prendere colore, per circa 3-4'; eliminate lo spicchio di aglio.*
3 TAGLIATE *i pomodori a tocchetti e uniteli in casseruola con la cipolla; aggiungete una presa di sale grosso; cuoceteli mescolandoli spesso per i primi minuti, finché non rilasciano la loro acqua, poi lasciateli sobbollire per 30-45': il tempo di cottura varia in base al grado di maturazione e di acquosità e dipende anche dalla consistenza che desiderate ottenere.*
4 ELIMINATE *il mazzetto e passate i pomodori con il passaverdure, ottenendo la salsa. Profumatela aggiungendo basilico fresco solo al momento del consumo.*

I NOSTRI CONSIGLI

POMODORI **Per preparare una buona salsa è importante scegliere pomodori ben maturi, rossi al taglio, anche all'interno; se presentano parti bianche o tendenti al verde, vanno scartati, perché renderebbero la salsa acida e poco profumata.**
RICETTA LAMPO **Si può preparare una salsa di pomodoro rapida solo scottando i pomodori in padella, giusto il tempo necessario per insaporirli con eventuali profumi ed erbe. In questo caso conviene pelarli prima, sbucciandoli da crudi oppure dopo averli sbollentati per 30 secondi.**
CONSERVAZIONE **La salsa di pomodoro fresca si mantiene in frigo per 1-2 giorni. Se invece volete conservarla per alcuni mesi, distribuitela bollente in barattoli di vetro sterilizzati, chiudeteli, avvolgeteli in canovacci e lasciateli raffreddare lentamente per creare il sottovuoto. Riponeteli in un luogo fresco.**

1 Spaghettoni alla Norma

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g 1 melanzana
300 g spaghettoni
farina – aglio – ricotta salata
salsa di pomodoro
olio extravergine di oliva
basilico – sale – pepe

TAGLIATE *la melanzana a fette. Infarinatele, friggetele in olio caldo e scolatele su carta da cucina. Tagliate metà delle fette a tocchetti, lasciando intere le altre.*
CUOCETE *gli spaghettoni in acqua bollente salata. Scaldate, intanto, 2 cucchiai di olio in una larga padella, con uno spicchio di aglio tagliato a metà. Aggiungete le melanzane tagliate a tocchetti e 4 mestoli di salsa di pomodoro. Cuocete per circa 15′ e aggiustate di sale e pepe alla fine.*
SCOLATE *la pasta al dente e versatela nella padella, mescolando. Aggiungete ricotta grattugiata a piacere e le melanzane rimaste e completate con foglie di basilico.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per una presentazione più elegante, si possono mescolare gli spaghetti solo con il sugo e accomodarli a strati nel piatto di portata alternandoli con le melanzane a fette e completando con ricotta grattugiata.*

2 Gratin di sarde su pane toscano

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g salsa di pomodoro
650 g 36 sarde piccole
12 fette di pane toscano
farina – peperoncino – prezzemolo
aglio – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

FATE *restringere la salsa di pomodoro in padella, cuocendola per 10-15′; condite con sale e peperoncino.*
PULITE *le sarde, eliminate tutte le lische e apritele a libro. Infarinatele e friggetele nell'olio di arachide per 2-3′. Scolatele su carta da cucina.*
TOSTATE *le fette di pane, poi sfregatele con uno spicchio di aglio e conditele con un filo di olio extravergine di oliva.*
CONDITE *con la salsa di pomodoro tutte le fette di pane, poi sovrapponetele a tre a tre, mettendo tra uno strato e l'altro 3 sarde.*
INFORNATE *i gratin a 180 °C per circa 3′, sfornateli, accomodate sulla superficie le sarde rimaste, completate con prezzemolo tritato e servite subito.*

3 Bocconcini di scamone in pizzaiola rustica

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g polpa di scamone
420 g pomodori
15 g capperi sotto sale
4 filetti di acciuga sott'olio
aglio – rosmarino – origano secco
prezzemolo – olio extravergine di oliva
sale – pepe

TAGLIATE *a bocconcini la polpa di scamone e a tocchetti i pomodori; scaldate in una padella 3 cucchiai di olio con un rametto*

di rosmarino e uno spicchio di aglio con la buccia, schiacciato. Quando comincia a sfrigolare, eliminate aglio e rosmarino e rosolate la carne nell'olio per 1-2'.

TOGLIETE *la carne dalla padella, aggiungete al fondo di cottura un cucchiaio di olio e, fuori del fuoco, stemperatevi i filetti di acciuga sgocciolati, con i capperi sciacquati dal sale e un pizzico di origano secco.*

RIPORTATE *sul fuoco per 1', quindi aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato e i pomodori a tocchetti: mescolate in modo che i pomodori, con l'acqua che contengono, deglassino la padella sciogliendo il fondo di cottura e le piccole incrostazioni e creando un sugo saporito. Aggiustate di sale e pepe e cuocete per 1'.*

RIMETTETE *la carne in padella con i pomodori e insaporitela per pochi secondi. Servite completando con altro prezzemolo tritato.*

LA SIGNORA OLGA *dice che lo scamone è un taglio di carne tratto dal quarto posteriore del bovino adulto. Caratterizzato da una buona tenerezza, si presta anche a cotture rapide in padella, tagliato a fettine o a bocconcini. In questa ricetta la carne è stata cotta molto rapidamente, per lasciarla morbida. Se la preferite più cotta, rosolatela per un paio di minuti in più nella prima fase di cottura.*

4 "Granita" di pomodoro, calamari e zucchine

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 4 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 pomodori ramati
4 calamari
2 zucchine
1 cipollotto
pomodorini ciliegia
lattuga - basilico - limone
vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale - pepe

INCIDETE *i pomodori ramati con un taglio a croce, tuffateli in acqua bollente per 2', poi scolateli e pelateli. Apriteli in 4 spicchi, eliminate i semi e disponete le falde ottenute su una placchetta foderata con carta da forno. Mettetele in freezer per almeno 4 ore (meglio ancora se li preparate e li congelate il giorno prima).*

TAGLIATE *la parte verde delle zucchine a fettine sottili lunghe 4-5 cm, poi a bastoncini tipo fiammifero. Raccoglieteli in una ciotola, salateli e lasciateli spurgare per 30'.*

PULITE *i calamari e metteteli in una casseruola; copriteli di acqua, aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco e cuocete per 2' dal bollore, poi lasciateli raffreddare nel loro liquido di cottura.*

SCOLATELI *e tagliate ad anelli sottili i corpi e a pezzetti i ciuffi. Raccoglieteli in una ciotola e conditeli con un filo di olio e succo di limone. Mescolateli con le zucchine, leggermente strizzate dalla loro acqua, e poco cipollotto a rondelle sottili.*

TOGLIETE *dal freezer i pomodori e frullateli con un filo di olio, succo di limone, un goccio di acqua, sale, pepe e qualche foglia di basilico, fino a ottenere la consistenza di una granita.*

COPRITE *il fondo di quattro bicchieri con un ciuffo di lattuga e riempiteli con la granita e l'insalata di calamari e zucchine. Guarnite con pomodorini ciliegia tagliati a metà, infilzati su uno stecco da spiedo.*

➡ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il* ***27 maggio***

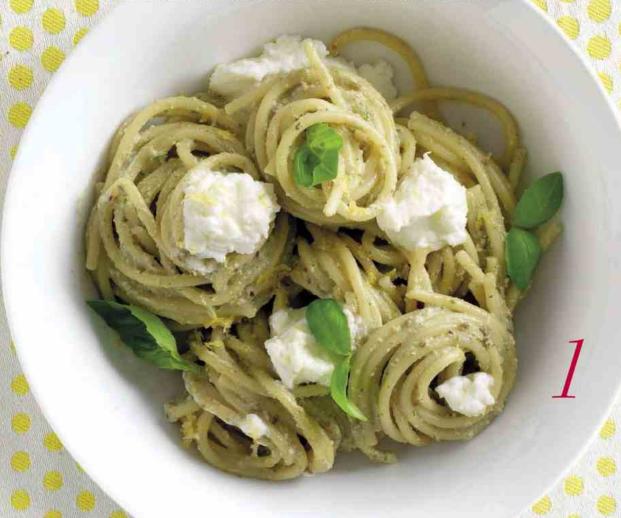
LO STILE IN TAVOLA

Piatti e pirofila bianca Maxwell & Williams, bicchiere LSA International; casseruola Berndes, piastra a induzione Kenwood, ciotola Bormioli Rocco.

Rapidamente buoni

Una scelta di piatti da realizzare in **SEMPLICI MOSSE** con ingredienti facili da trovare e qualche base pronta. Per sapori e accostamenti nuovi a pranzo e a cena

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** MARIA VITTORIA DALLA CIA **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

1

1 Spaghetti con ricotta e olive

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **320 g** spaghetti
- **125 g** ricotta
- **100 g** olive taggiasche sott'olio snocciolate
- **40 g** pinoli
- **35 g** rucola
- limone – sale
- olio extravergine di oliva

METTETE *a lessare gli spaghetti.*
FRULLATE *intanto le olive con 40 g di pinoli, il succo di un limone e un mestolino di acqua; quando il composto sarà cremoso, unite la rucola sminuzzata e frullate finché non otterrete un pesto omogeneo.*
UNITE *alla ricotta la scorza di mezzo limone e qualche goccia di succo, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio.*
MESCOLATE *fino a ottenere un composto setoso e liscio.*
SCOLATE *gli spaghetti, conditeli con il pesto di rucola e completateli con fiocchetti di ricotta. Decorate a piacere con foglioline di basilico e servite.*

2 Peperoni ripieni di pane e provolone

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
150 g provolone
100 g pane
2 peperoni rossi
1 uovo
maggiorana
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *a tocchetti il pane e il provolone e frullateli con l'uovo, le foglie di un ciuffo di maggiorana e un pizzico di sale ottenendo una farcia.*
TAGLIATE *orizzontalmente i peperoni ricavando 6 "anelli" alti 3 cm.*
DISPONETELI *su una placca foderata di carta da forno, riempiteli con la farcia, conditeli con un filo di olio e infornateli a 200 °C nel forno con modalità ventilata per 12-13'.*
SFORNATE *e servite subito decorando a piacere con foglioline di maggiorana.*

3 Insalata di ananas, tacchino e more

TEMPO 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g polpa di ananas
250 g petto di tacchino a fette
125 g more
80 g soncino
50 g rucola
timo – sale – pepe
olio extravergine di oliva

DIVIDETE *l'ananas in tocchetti.*
UNGETE *di olio le fette di tacchino, profumatele con qualche fogliolina di timo e cuocetele sulla griglia rovente per 2' per lato. Tagliatele a tocchetti.*
DISTRIBUITE *il soncino e la rucola nei piatti, completate con il tacchino, l'ananas e le more divise a metà.*
CONDITE *l'insalata con olio, sale e pepe.*

Pronto in meno di 15 minuti

4 Focaccia con pomodori verdi e salsa agropiccante

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

375 g 1 foglio di pasta per focaccia
15 g foglie di basilico
2 pomodori verdi
1 peperoncino fresco
limone – sale
olio extravergine di oliva

PASSATE *il matterello sulla pasta per renderla molto sottile, stendetela su una placca foderata di carta da forno, salatela, ungetela di olio e infornatela 220 °C per 10' circa.*
RACCOGLIETE *nel bicchiere del frullatore le foglie di basilico, 50 g di succo di limone, un pizzico di sale, mezzo peperoncino e frullate in crema.*
TAGLIATE *qualche rondella di peperoncino.*
AFFETTATE *molto sottilmente i pomodori e distribuiteli sulla focaccia con le rondelle di peperoncino. Accompagnate con la salsa a parte: ciascuno se ne servirà a piacere.*

AL BICCHIERE

Nel mese delle vacanze i vini flirtano con il mare, la montagna e con l'immagine di ore spensierate sotto una pergola. Senza dimenticare che, più di tutto, ci sarà cara la loro capacità di rinfrescare il palato...

BOLLICINE Valdobbiadene Prosecco Superiore extra dry "Giall'Oro" di Ruggeri.
Deve esserci sempre un buon Prosecco sulla tavola dell'estate. Il Giall'Oro Ruggeri è godibile a tutto pasto, e ha quell'accenno di dolcezza che gli consente di accostarsi anche all'insalata di ananas. 7 euro.

BIANCO Cirò Bianco di Librandi.
Profumato, morbido e "polposo", un tradizionale vino calabrese per piatti con verdure e formaggi freschi *(ricette 1, 4, 8)*. 5 euro.

ROSATO Alto Adige Lagrein Kretzer di Muri-Gries.
Un rosato di carattere, fresco e succoso, dal tannino molto lieve. Grazie alla sua duttilità, è adatto per verdure saporite, carni bianche e pesce *(ricette 2, 5, 9)*. 9 euro.

ROSSO Lacrima di Morro d'Alba di Stefano Mancinelli.
Fragrante, floreale, fruttato, pieno di aroma, un rosso delle Marche con la giusta leggerezza e la flessibilità per essere servito fresco con carni bianche e umidi di mare *(ricette 2, 5, 9)*. 8 euro.

Scelti per voi da Samuel Cogliati *www.possibiliaeditore.eu*

5 Involtini di vitello

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g 8 fettine sottili di vitello
300 g peperone giallo arrostito
8 fettine di Speck Alto Adige Igp
olio extravergine di oliva
basilico – sale

DIVIDETE *il peperone in 16 falde; disponetele su un piatto, ungetele leggermente di olio, salatele, copritele e lasciatele riposare per 5' in modo che si ammorbidiscano bene.*
DISTRIBUITE *sulle fettine di vitello una fettina di speck, poi una falda di peperone, arrotolate e fermate con uno stecchino. Avanzeranno 8 falde di peperone.*
ROSOLATE *gli involtini in una padella velata di olio per 3-5' girandoli su tutti i lati.*
SPEZZETTATE *2-3 foglie di basilico in 4 cucchiai di olio. Servite gli involtini tagliati a rondelle con i peperoni rimasti e l'olio al basilico.*

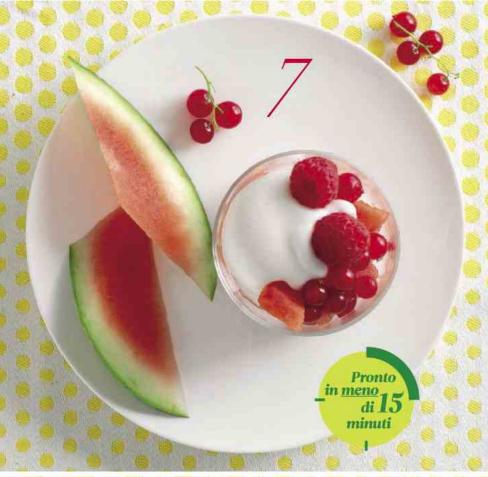
5

6

6 Tortelli di sfoglia alle prugne

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PEZZI
260 g 1 foglio di pasta sfoglia
4 prugne – **1** uovo
zucchero semolato – zucchero a velo

TAGLIATE *le prugne a metà.*
SROTOLATE *il foglio di pasta sfoglia e spennellatelo con l'uovo sbattuto.*
DISTRIBUITE *su metà della superficie le mezze prugne distanziandole, ricopritele con l'altra metà della sfoglia e premetela bene intorno a ciascun ripieno in modo da eliminare bolle di aria.*
RITAGLIATE *8 tortelli con una rotella ondulata. Spennellateli con l'uovo, spolverizzateli di zucchero semolato, accomodateli su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 200 °C per 10-12'.*
SFORNATE *i tortelli, fateli intiepidire e spolverizzateli di zucchero a velo prima di servire.*

7 "Vermut-frappè" con anguria e frutti rossi

TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g polpa di anguria
300 g gelato al limone
100 g lamponi
100 g ribes
vermut bianco

PRIVATE *l'anguria dei semi e riducetela in tocchetti.*
FRULLATE *il gelato con 4 cucchiai di vermut e servitelo subito con l'anguria, il ribes e i lamponi.*

8 Pepite di orata impanate

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g 4 filetti di orata
200 g 1 cetriolo
80 g cicorino da taglio
2 uova
farina – pangrattato
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale

PELATE *il cetriolo con il pelapatate, riducetelo in filetti e immergeteli in acqua fredda.*
PRIVATE *i filetti di orata della pelle e divideteli in losanghe.*
SBATTETE *le uova in una ciotola.*
PASSATE *le losanghe di orata nella farina, poi nelle uova sbattute e quindi nel pangrattato. Friggetele in abbondante olio di arachide a 170-180 °C fino a completa doratura oppure rosolatele in padella in un velo di olio extravergine di oliva.*
SCOLATE *le pepite su carta da cucina e spolverizzatele di sale.*
AFFETTATE *sottilmente il cicorino e distribuitelo nei piatti. Sgocciolate i filetti di cetriolo, asciugateli e distribuiteli nei piatti, condite con un filo di olio extravergine e un pizzico di sale e accomodatevi sopra le pepite. Servite subito.*

9

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Una miriade di pois colorati per apparecchiare con brio.

Canovacci di cotone di Hay Design come sfondo per i **piatti** passe-par-tout di Maxwell & Williams.

PROVATI AI FORNELLI

Dal supermercato tre prodotti a tutta freschezza.

La ricotta prodotta a mano per affioramento dai mastri casari di Sabelli è particolarmente cremosa.
Aperitivo Con la focaccia, la nuova Birra Moretti Radler, leggera e dissetante.
Fragranza di Sicilia Per la cucina di mare, un classico bianco: Glicine di Corvo. Perfetto per l'estate.

9 Pennette con polpo e sugo crudo al finocchietto

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g pomodori maturi
350 g polpo precotto
300 g penne
olio extravergine di oliva
finocchietto
sale

LESSATE *la pasta in acqua bollente salata.*
SMINUZZATE *un ciuffo generoso di finocchietto.*
TAGLIATE *i pomodori in tocchi. Frullateli con 50 g di olio, un pizzico di sale e il finocchietto.*
SCOLATE *la pasta al dente, raccoglietela in una ciotola e conditela con il sugo di pomodori e finocchietto.*
FRULLATE *il polpo non troppo finemente e mescolatene una parte con la pasta.*
FATELA *intiepidire, distribuitela nei piatti completando con il resto del polpo, un ciuffo di finocchietto e un filo di olio.*

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***26 maggio***

Antipasti

È una portata fatta per stupire. Allora **OSATE** il dolce-salato del gelato ai capperi, della torta alla pancetta, del fritto misto allo sciroppo e delle sfogliatine al lardo e cacao

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Frittatine con salsa di cozze e gelato ai capperi

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti più 1 ora e 30' per il gelato

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

560 g latte
250 g panna fresca
200 g cozze sgusciate
100 g vino bianco secco
80 g frutti di cappero
75 g zucchero
40 g cipolla bianca
6 uova – burro – amido di mais
olio extravergine di oliva – sale

RACCOGLIETE *in una casseruola 500 g di latte, la panna, lo zucchero e 5 g di sale. Portate a ebollizione, unite i frutti di cappero e cuocete per 5', frullate, filtrate con un colino e lasciate raffreddare.*
VERSATE *il composto nella gelatiera e avviate l'apparecchio.*
PRERISCALDATE *nel forno a 200 °C uno stampo multiplo da muffin.*
SBATTETE *le uova con 60 g di latte e un pizzico di sale. Mettete una piccola noce di burro in 4 cavità dello stampo e distribuitevi le uova. Infornate a 200 °C per 10-12' nel forno ventilato.*
SCALDATE *un cucchiaio di olio in una padella, unitevi la cipolla tritata e sfumate con il vino; aggiungete quindi le cozze e 200 g di acqua. Cuocete per 5', poi unite 2 g di amido di mais diluito con poca acqua, fate addensare e frullate la salsa.*
DISTRIBUITE *nei piatti la salsa, posatevi sopra una frittatina, accostate una pallina di gelato ai capperi e decorate a piacere con un paio di frutti di cappero.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Cortese di Gavi**
- **Gambellara**
- **Galluccio Bianco**

BIRRA *chiara, non troppo amara, con aromi e sapore tenui, mediamente frizzante.*
- **Lager**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti, ciotole e cucchiaino Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo écru MarinaC., canovaccio a righe Telerie di Poirino, portatovagliolo Maxwell & Williams.

SCUOLA DI CUCINA

GELATO SALATO

Si prepara come il classico gelato dolce, con una dose di zucchero di poco minore, compensata però da qualche grammo di sale e da un ingrediente salato.
Per una base di latte e panna di 750 g, servono almeno 50 g di zucchero, 5 g di sale e 100 g di un ingrediente salato (formaggio grattugiato, mozzarella frullata, olive, pomodori secchi...). Il composto va sempre filtrato per renderlo liscio e omogeneo. È un ottimo complemento per torte salate e sformati da servire caldi, per hamburger e arrosti.

a–b **Unite la panna fresca al latte, aggiungete lo zucchero e il sale e portate a ebollizione.**

c **Aggiungete l'ingrediente salato, cuocete per altri 5', poi frullate.**

d **Filtrate il composto attraverso un colino, lasciate raffreddare e poi versatelo nella gelatiera e avviatela.**

a

b

c

d

2 Mattonella "carbonara" con sfoglie di pancetta

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora più 1 ora e 30' di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g latte
250 g panna fresca
165 g farina 00
140 g pancetta tesa affettata
110 g burro
100 g zucchero
50 g farina di pistacchio
8 g gelatina alimentare in fogli
8 tuorli – **1** albume
sale – pepe

MESCOLATE *125 g di farina 00 con la farina di pistacchio.*
PREPARATE *la pasta genoise: mescolate 4 tuorli con lo zucchero e 5 g di sale. Lavorateli con una frusta a bagnomaria fino a raggiungere 40 °C. Togliete dal fuoco e continuate a lavorare finché non otterrete un composto spumoso. Incorporate quindi le farine mescolate e il burro, fuso.*
STENDETE *la pasta genoise in una teglia rivestita di carta da forno imburrata. Infornate a 160 °C per 13-14'. Sfornate, sformate la pasta genoise su una gratella e lasciatela raffreddare.*
AMMOLLATE *la gelatina in acqua.*
LAVORATE *4 tuorli con 40 g di farina 00, 5 g di sale e un albume; stemperateli con il latte caldo e cuocete a fuoco dolce, continuando a mescolare con la frusta finché la crema non sarà densa; stemperatevi poi la gelatina strizzata e lasciate raffreddare.*
INCORPORATE *la panna, pepate e mescolate delicatamente la crema "alla carbonara".*
RIVESTITE *uno stampo (16x16 cm) con la pellicola. Ritagliate la genoise ricavando 2 quadrati delle stesse misure dello stampo. Ponetene uno come base, stendetevi sopra 70 g di pancetta, unite la crema "alla carbonara" e coprite con il secondo quadrato di genoise. Mettete nel freezer per 1 ora e 30'.*
TOSTATE *le fettine di pancetta rimanenti nel forno a 200 °C per 5'.*
SFORMATE *la mattonella, tagliatela in 8 quadrotti e serviteli con la pancetta. Completate a piacere con granella di pistacchio.*

VINO *rosato secco, fragrante, di buona acidità.*
- **Alto Adige Merlot Rosé**
- **Valdichiana Rosato**
- **Carignano del Sulcis Rosato**

3 Trecce al cacao, lardo e mostarda

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g prugne
200 g zucchero
100 g lardo affettato
30 g fave di cacao
1 rotolo di pasta sfoglia – tuorlo – limone
senape in polvere – cacao amaro

TAGLIATE *le prugne in quarti, eliminate i noccioli e mescolatele con lo zucchero; lasciatele riposare per 1 ora.*
SPENNELLATE *la pasta sfoglia con il tuorlo, spolverizzatela con cacao e fave di cacao tritate, tagliatela a strisce larghe 1,5-2 cm e attorcigliatele. Infornatele a 200 °C per 10' nel forno ventilato.*
CUOCETE *le prugne con il loro sciroppo e 10 g di succo di limone; al bollore regolate il fuoco al minimo e fate addensare per 10'.*
AGGIUNGETE *3-4 g di senape in polvere nelle prugne, mescolate e lasciate raffreddare.*
AVVOLGETE *una fetta di lardo su ogni treccia e servite con la mostarda di prugne.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le fave di cacao si trovano nei negozi di specialità naturali, in drogherie e gastronomie ben rifornite. Per rendere la mostarda più intensa e piccante, potete sostituire la senape in polvere con 4 gocce di olio essenziale di senape. Si acquista in farmacia ed essendo irritante va manovrato e dosato con cautela.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Colli Euganei Bianco frizzante**
- **Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda**
- **San Severo Bianco frizzante**

4 Fritto misto al nero di seppia

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g calamaro pulito
300 g farina 00
140 g mini zucchine
12 fiori di zucca
nero di seppia
sciroppo d'acero o miele di acacia
olio di arachide
sale

CUOCETE *le zucchine in acqua bollente e salata per 4', tagliatele a ventaglio affettandole per il lungo e lasciando le fettine attaccate dalla parte del picciolo. Lavate e asciugate delicatamente i fiori di zucca, tagliateli in modo da aprirli a libro.*
AFFETTATE *il calamaro ad anelli.*
PREPARATE *2 pastelle, una bianca e una nera. Per entrambe lavorate 150 g di farina, 200 g di acqua fredda e 5 g di sale; per ottenere quella nera, aggiungete anche una bustina di nero di seppia.*
UNITE *dei cubetti di ghiaccio in entrambe le pastelle; immergete i calamari nella pastella nera e le zucchine e i fiori di zucca nella pastella bianca.*
FRIGGETE *per 3' in abbondante olio a 180 °C prima le verdure, poi gli anelli di calamaro.*
SCOLATE *su carta da cucina, salate e servite il fritto mettendone in risalto la sapidità con qualche goccia di sciroppo d'acero o di miele di acacia.*

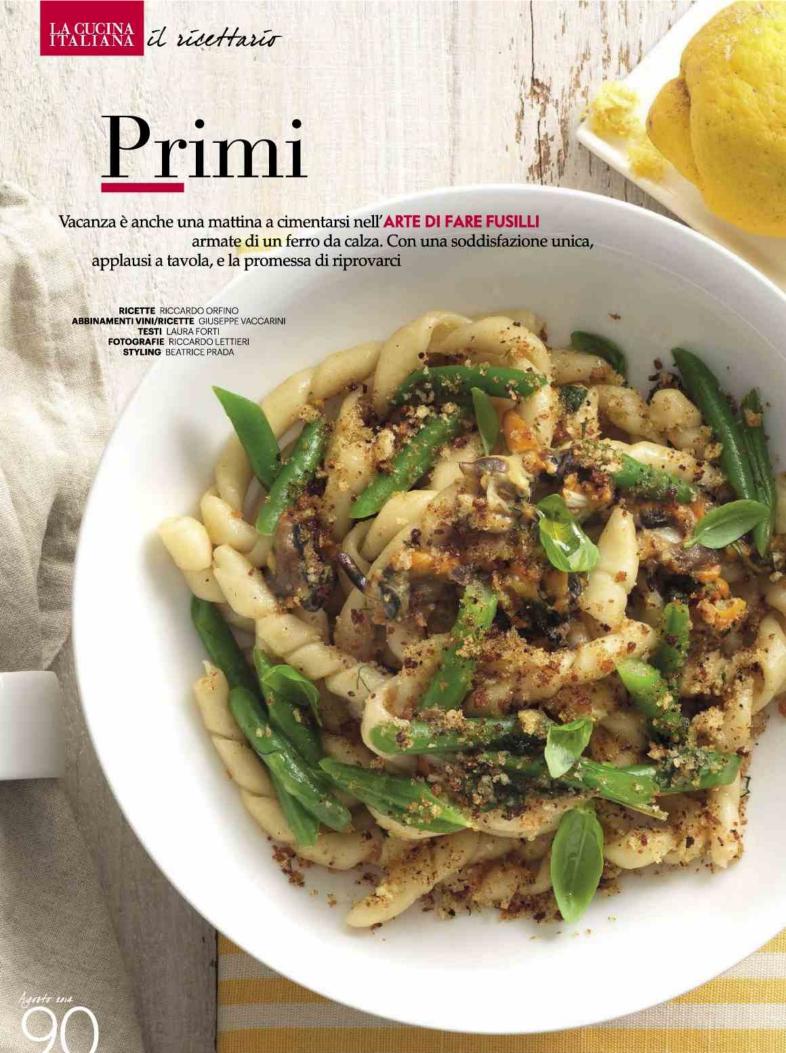
VINO *spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante.*
- **Alta Langa Spumante Bianco**
- **Albana di Romagna Spumante**
- **Aversa Spumante**

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* **19 maggio**

Primi

Vacanza è anche una mattina a cimentarsi nell'**ARTE DI FARE FUSILLI** armate di un ferro da calza. Con una soddisfazione unica, applausi a tavola, e la promessa di riprovarci

RICETTE RICCARDO ORFINO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Fusilli con cozze e pane croccante

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 2 ore e 30' di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g semola rimacinata di grano duro
500 g cozze
200 g fagiolini
2 fette di pane – limone
basilico – erbe aromatiche a piacere
olio extravergine di oliva – sale

IMPASTATE *la semola con 250 g circa di acqua tiepida e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo e consistente; copritelo e lasciatelo riposare per circa 30'.*
STENDETE *la pasta non troppo sottile e tagliatela a strisce larghe 5-7 mm; arrotolatele su stecchi da spiedino e lasciatele asciugare per 2 ore a temperatura ambiente.*
MONDATE *i fagiolini e sbollentateli in acqua salata per 3', raffreddateli in acqua e ghiaccio, scolateli e tagliateli in tre.*
PULITE *bene le cozze, raccoglietele in una casseruola, coprite e fatele aprire sul fuoco. Filtrate il liquido e mescolatelo con scorza di limone grattugiata e basilico spezzettato.*
TRITATE *il pane e tostatelo in padella con un filo di olio, sale e un trito di erbe aromatiche.*
SFILATE *i fusilli dagli stecchi e lessateli in acqua bollente salata per 3' circa.*
SCALDATE *intanto, in una larga padella, l'acqua delle cozze.*
SCOLATE *i fusilli nella padella, unite un filo di olio e saltateli; aggiungete i fagiolini e le cozze sgusciate e saltate per mezzo minuto. Completate con il pane croccante e altro basilico fresco.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Vicenza Riesling**
- **Esino Bianco**
- **Sciacca Inzolia**

LO STILE IN TAVOLA

Ciotola dei fusilli, portatovagliolo e grattugia Maxwell & Williams, piatti Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo écru MarinaC, canovaccio a righe Telerie di Poirino.

SCUOLA DI CUCINA

I FUSILLI CASALINGHI

Originari delle nostre regioni centromeridionali, i fusilli hanno forma attorcigliata a spirale, ideale per "catturare" sughi robusti con carne e pecorino, come l'abruzzese "carrettiera", con salsiccia o con salsa di pomodoro e mozzarella, come i fusilli alla campana.

a **Impastate la semola con l'acqua tiepida (250 g per 500 g di semola) e lavoratela fino a ottenere un impasto liscio ma ben sodo. Lasciatelo riposare per circa 30' coperto.**

b **Stendete l'impasto non troppo sottile e tagliatelo con un coltellino in striscioline lunghe 20-30 cm e larghe 5-7 mm.**

c **Arrotolate ogni striscia su un ferro da calza o su uno stecco da spiedino e lasciatele asciugare per circa 2 ore.**

d **Staccate la parte terminale che ricopre la punta e sfilate i fusilli dagli stecchi.**

a

b

c

d

2 Parmigiana con ragù marinaro

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1 kg polpo fresco e pulito
700 g melanzane
500 g moscardini puliti
500 g mozzarella fiordilatte
250 g coda di rospo
200 g filetti di gallinella
200 g pomodori tipo San Marzano
cipolla bionda
basilico
aglio
pangrattato
olio extravergine di oliva – sale

TRITATE *uno spicchio di aglio; unitelo in una casseruola con qualche cucchiaio di olio e il polpo; coprite con il coperchio e, regolata la fiamma al minimo, cuocete il polpo per 50' circa, finché non sarà morbido. Infine scolatelo e tagliatelo a tocchetti; filtrate l'acqua di cottura e tenetela da parte.*
AFFETTATE *sottilmente mezza cipolla, uno spicchio di aglio e 3 foglie di basilico, fateli appassire in una casseruola con un filo di olio, poi unite i pomodori tagliati a metà. Salate, aggiungete l'acqua di cottura del polpo e cuocete per 15' ottenendo un sugo.*
RISCALDATE *in un'ampia padella un velo di olio, unitevi i moscardini, la coda di rospo e la gallinella tagliati a tocchetti e cuoceteli per 1' a fiamma alta. Aggiungete tutto al sugo e cuocete questo ragù di pesce ancora per 15' a fiamma vivace.*
TAGLIATE *le melanzane a fette spesse 5 mm e cuocetele sulla griglia finché non saranno ben cotte; salatele e tenetele da parte.*
AFFETTATE *sottilmente le mozzarelle.*
COMPONETE *la parmigiana alternando uno strato di melanzane, uno di ragù di pesce, tocchetti di polpo, fettine di mozzarella e pangrattato, fino a esaurire gli ingredienti. Finite con mozzarella, pangrattato e olio.*
INFORNATE *la parmigiana nel forno ventilato a 180 °C per 30' circa.*

VINO *bianco secco, sapido, floreale.*
- Trentino Pinot grigio
- Torgiano Riesling Italico
- Delia Nivolelli Grillo

RICETTA ALESSANDRO PROCOPIO
TESTO SILVIA DAL MOLIN

3 Crema fredda di carote e piselli

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g carote
250 g piselli sgranati
200 g grana grattugiato
150 g latte – cardamomo – arancia
maggiorana – origano fresco
olio extravergine di oliva
mediamente fruttato – sale

PELATE *le carote e tagliatele a rondelle molto sottili; insaporitele in una casseruola bassa con un cucchiaio di olio per 1-2′, poi bagnatele con 4-5 mestoli di acqua (o, ancora meglio, con centrifugato di carota, che darà un sapore più pieno), fino a coprirle; salate, aggiungete i semini estratti da 2 baccelli di cardamomo e cuocete per 7-8′. Fatele raffreddare in freezer, così manterranno meglio il colore, quindi frullatele in crema con un cucchiaio di olio.*
SBOLLENTATE *i piselli per 1′, fateli raffreddare e frullateli con poco olio e sale.*
SCALDATE *il latte fino a 80 °C; aggiungete il grana e frullate tutto.*

SERVITE *la crema di carote, fredda oppure tiepida, con fiocchetti di crema di piselli e la salsa al grana; completate con le erbe fresche, scorza di arancia grattugiata e un filo di olio.*

OLIO *caratterizzato da sentori di carciofo e cardo, morbido, con amaro e piccante netti e ben dosati.*
- **Olio Aprutino Pescarese Dop**

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Valle d'Aosta Müller-Thurgau**
- **Friuli-Grave Riesling**
- **Monreale Catarratto**

4 Rigatoni con salsa di peperoni

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g rigatoni
8 fettine di bacon
3 peperoni giallo, rosso e verde
cipollotti – menta – timo – basilico – aglio
limone – olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i peperoni; tagliatene una falda a ognuno e appoggiatela su una piccola placca da forno, sopra 3 fettine di limone. Condite con timo, olio e sale, 2 spicchi di aglio e infornate a 200 °C per 40′ girandoli a metà cottura. Sfornateli ed eliminate la pelle.*
TAGLIATE *a tocchetti il resto dei peperoni. Affettate 2 cipollotti, stufateli per 6-7′ in una casseruola con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio sbucciato e privato del filamento interno e un pizzico di sale.*
PROFUMATE *con menta, basilico e timo e aggiungete i peperoni a tocchetti; salate e stufate per 40′. Fateli raffreddare. Frullateli poi con un filo di olio, ottenendo una salsa.*
INFORNATE *le fettine di bacon a 200 °C per 10-15′, finché non diventano croccanti.*
LESSATE *la pasta, scolatela e saltatela in padella con la crema di peperoni, aggiungendo un filo di olio, basilico, sale e scorza di limone grattugiata.*
GRATTUGIATE *un po′ di scorza di limone anche sul fondo dei piatti, poi distribuitevi i rigatoni, completando alla fine con i peperoni al forno, tagliati a strisce.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Alto Adige Riesling**
- **Parrina Sauvignon**
- **Cirò Bianco**

5 Spiedi di riso e carpaccio

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g 4 zucchine
300 g riso Basmati
300 g pomodorini pendolini
250 g carpaccio di manzo
100 g mandorle con la pelle
menta – timo – origano – basilico – limone
olio extravergine di oliva – aceto – sale

LESSATE *il riso in acqua salata per 8-10', scolatelo su un vassoio e sgranatelo condendolo con un filo di olio per non farlo attaccare. Lasciatelo raffreddare.*
TAGLIATE *le zucchine in rondelle spesse 1 cm; rosolatele a fuoco vivo per 5-6' sui due lati con 3-4 cucchiai di olio e un trito di menta, timo e origano. Sfumate con uno spruzzo di aceto, profumate con altre erbe fresche spezzettate e lasciate raffreddare.*
CONDITE *le fette di carpaccio con olio, sale, scorza di limone grattugiata.*
TRITATE *le mandorle in granella grossolana, unitele al riso e conditelo con basilico, menta e origano tritati, olio e sale.*
AVVOLGETE *il riso nelle fettine di carpaccio, ottenendo degli involtini; pareggiateli alle estremità e tagliateli a rocchetti.*
INFILZATELI *a due a due su stecchi da spiedo, alternandoli con le rondelle di zucchina.*
TRITATE *i pomodori con il coltello ottenendo un battuto; conditelo con sale, olio e basilico e servitelo per accompagnare gli spiedi.*

VINO *bianco giovane, secco, fragrante.*
- **Lugana**
- **Colline Lucchesi Vermentino**
- **Solopaca Falanghina**

6 Lasagne, zucchine e stracchino

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
1 litro latte
600 g 4 zucchine
280 g farina
200 g pecorino grattugiato
200 g formaggio stracchino
80 g burro
3 tuorli – **1** uovo – noce moscata – basilico
zafferano in polvere e pistilli
olio extravergine di oliva – sale

IMPASTATE *200 g di farina con l'uovo e i tuorli, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio. Otterrete un composto molto asciutto: lavoratelo passandolo più volte nella sfogliatrice, finché non diventerà morbido e liscio. Ripiegate le sfoglie, copritele e lasciatele riposare per 30'.*
TAGLIATE *intanto le zucchine a nastri sottilissimi e grigliateli con un pizzico di sale per 2' per lato.*
SCIOGLIETE *il burro e incorporatevi 80 g di farina ottenendo un roux. Scaldate il latte fino quasi al bollore con un pizzico di sale e noce moscata, 2 bustine di zafferano e qualche pistillo. Versatelo poco alla volta sul roux e mescolate ottenendo una besciamella.*
TIRATE *nuovamente la pasta con il matterello, poi passatela nella sfogliatrice fino a ottenere sfoglie sottili.*
STENDETE *uno strato di besciamella sul fondo di una pirofila, procedete alternando strati di sfoglie di pasta, zucchine, foglie di basilico spezzettate e fiocchetti di stracchino. Terminate con uno strato di besciamella, basilico, stracchino e pecorino.*
INFORNATE *la pirofila a 180 °C per 30'.*
LA SIGNORA OLGA *dice che avanzerà circa metà della pasta, ma lavorarne dosi minori non dà gli stessi risultati. Con l'avanzo potete preparare fettuccine o straccetti. Questo impasto, molto asciutto, può essere steso senza infarinare il piano di lavoro: senza farina in superficie, la pasta non rimane scivolosa dopo la cottura. Per sveltire e semplificare la ricetta, potete utilizzare anche lasagne fresche già pronte.*

VINO *bianco giovane, secco, fragrante.*
- **Colli Orientali del Friuli Friulano**
- **Colli Perugini Pinot grigio**
- **Alcamo Chardonnay**

BIRRA *chiara, fresca, mediamente alcolica, non troppo frizzante né troppo persistente.*
- **Lambic**

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **12 maggio**

Pesci

Fornelli accesi solo per una manciata di minuti,
eppure grande scena con eleganti capesante servite
nel loro guscio e una preziosa **PIZZA CONVIVIALE**

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Capesante con granita di cetrioli

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 4 ore per la granita

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
750 g cetrioli
120 g pane raffermo
12 capesante intere
prezzemolo – peperoncino fresco
menta fresca – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *le capesante, staccando il muscolo e recuperando le valve concave.*
PELATE *i cetrioli e frullateli con un pizzico di sale; raccogliete il frullato in una ciotola e mettetelo in freezer per 4 ore, mescolando di tanto in tanto in modo da ottenere una granita.*
LIBERATE *il peperoncino dai semi e tagliatelo a tocchetti.*
FRULLATE *il pane con un ciuffo di prezzemolo, il peperoncino, 6 foglie di menta, 6 fili di erba cipollina e una presa di sale. Quando avrete ottenuto un composto finissimo, unite 2 cucchiai di olio e avviate l'apparecchio ancora per 1'.*
DISTRIBUITE *in ogni valva una capasanta (noce e corallo), salate, ricoprite con il pane aromatico e gratinate in forno per 10' avviando la funzione grill al massimo della temperatura. Collocate la teglia non troppo vicino alla serpentina, in modo che le capesante non si brucino.*
SFORNATE *le conchiglie e servitele con la granita di cetrioli.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Friuli-Latisana Malvasia Istriana**
- **Golfo del Tigullio Vermentino**
- **Costa d'Amalfi Bianco**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo écru MarinaC, canovaccio a righe Telerie di Poirino.

a

b

c

d

SCUOLA DI CUCINA

COME PULIRE LE CAPESANTE

Conchiglia di San Giacomo o del pellegrino, pettine, ventaglio... Sono altre denominazioni del mollusco più consumato al mondo dopo l'ostrica e la cozza. Si pesca tutto l'anno e si può trovare fresco o decongelato. Le capesante fresche vanno acquistate ben chiuse nelle loro conchiglie.

a–b **Lavate i gusci con una spazzolina e sciacquate con acqua tiepida. Penetrate con un coltellino sul fianco della conchiglia, tra le due valve, e schiudetela facendo leva.**
c **Liberate il muscolo biancastro (noce) e la mezzaluna color giallo arancio (corallo) dalla pelle (mantello) che li avvolge. Eliminate le parti marroncine (alveola), piene di sabbia.**
d **Staccate il mollusco dalla valva usando un cucchiaio oppure la lama del coltellino. Mettetelo a bagno nell'acqua ghiacciata per qualche minuto. Infine, se la ricetta lo richiede, separate il corallo dalla noce, asciugateli e teneteli in fresco.**

2 Sogliola con fagiolini e finocchi

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 sogliole intere pulite
400 g fagiolini
250 g finocchio pulito
1 limone
farina 00 – amido di mais – burro
olio extravergine di oliva – sale

SBOLLENTATE *i fagiolini in acqua salata per 4-5'.*
AFFETTATE *il finocchio finemente.*
MESCOLATE *la farina con 5 g di amido di mais e passatevi le sogliole.*
SCALDATE *in una padella una noce di burro e cuocetevi le sogliole per 3' per parte. Scolatele su carta da cucina e salatele.*
CONDITE *i fagiolini e i finocchi con olio, il succo di mezzo limone e una presa di sale.*
SERVITE *le sogliole accompagnate dai fagiolini e dai finocchi e profumate con abbondante scorza di limone grattugiata.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Curtefranca Bianco**
- **Pomino Sauvignon**
- **Galatina Bianco**

3 Calamari ripieni di caponata

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,2 kg 8 calamari
350 g melanzane
250 g peperoni rossi
250 g zucchine
100 g cipollotti
50 g ricotta salata
50 g uvetta
aceto bianco – zucchero – maggiorana
pinoli – basilico – erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale

TAGLIATE *a dadini le melanzane, le zucchine e i peperoni.*
AFFETTATE *finemente i cipollotti e fateli appassire in una casseruola con un filo di olio, unitevi le verdure a dadini, 200 g di aceto, 70 g di zucchero, 30 g di pinoli, l'uvetta e 5 foglie di basilico lavate e tritate. Cuocete per 10' a fiamma vivace; alla fine salate la caponata.*
PULITE *perfettamente i calamari, riempiteli con la caponata e chiudeteli fissando l'estremità con uno stecchino.*
RISCALDATE *un filo di olio in una padella e rosolatevi i calamari per 10', facendoli colorire su tutta la superficie.*
TAGLIATE *i calamari a rondelle e serviteli con abbondante ricotta salata grattugiata. Decorate con qualche filo di erba cipollina e foglioline di maggiorana.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Riviera del Brenta Pinot bianco**
- **Bolgheri Bianco**
- **Cilento Fiano**

4 Pizza di mare

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti più 1 ora di lievitazione

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g farina 0
250 g cozze freschissime
250 g vongole spurgate
150 g carpaccio di spigola
100 g pomodori datterini
100 g mozzarella
10 g lievito di birra fresco
4 scampi – **4** gamberoni
timo fresco – maggiorana fresca
basilico – olio extravergine di oliva – sale

PULITE *le cozze e mettetele in ammollo con le vongole per una ventina di minuti in una bacinella riempita di acqua fredda.*
SCIOGLIETE *il lievito in 150 g di acqua tiepida e lavoratelo con la farina e 5 g di sale fino a quando non otterrete un panetto omogeneo. Copritelo e lasciatelo lievitare in un luogo tiepido per 1 ora.*
STENDETE *l'impasto in una teglia tonda (ø 25 cm) oliata e infornate a 250 °C per una decina di minuti nel forno ventilato.*
PULITE *i crostacei raschiandone accuratamente i gusci con una paglietta pulita sotto un filo di acqua corrente.*
RACCOGLIETE *in una teglia capiente le cozze, le vongole, gli scampi e i gamberoni, conditeli con un filo di olio, un rametto di maggiorana e uno di timo e infornate per 10' a 250 °C nel forno ventilato.*
TAGLIATE *i pomodorini a metà e la mozzarella a dadini.*
DISTRIBUITE *sulla pizza i crostacei cotti, i pomodorini e la mozzarella e infornate di nuovo a 250 °C per 10'.*
SFORNATE *la pizza, completatela con la spigola, foglie di basilico e servitela subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questo piatto è stato pensato per essere condiviso. Servitelo al centro del tavolo in modo che ciascun commensale prenda la sua porzione di crostacei e poi, quando la pizza sarà rimasta vuota, condita con il sughetto, se ne tagli uno spicchio a piacere. Per ridurre i tempi di preparazione a soli 45', potete preparare la pizza acquistando in panetteria la pasta da pane già pronta.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Valcalepio Bianco**
- **Breganze Tai**
- **Sannio Greco**

BIRRA *chiara, leggermente amara con intensi aromi di luppolo, molto frizzante e poco persistente.*
- **Pils/Pilsner**

➜ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **15 maggio**

Verdure

Stufate, saltate, fritte, crude. Sei idee verdi dallo spuntino all'insalata, ai contorni **REGIONALI** per veri buongustai

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Panzerotti con peperoni, melanzane e olive

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 18-20 PEZZI

- **600 g** farina 0 più un po'
- **450 g** melanzana
- **300 g** peperone rosso
- **150 g** patata
- **70 g** olive nere snocciolate
- **50 g** grana grattugiato
- **10 g** lievito di birra fresco
- olio extravergine di oliva
- sale – zucchero – maggiorana

UNITE *5 g di sale alla farina.*
SCALDATE *350 g di acqua, aggiungetevi 10 g di zucchero e il lievito, mescolate bene e impastate con la farina fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Lasciate lievitare per 1 ora circa.*
LAVATE *e tagliate la melanzana, il peperone e la patata a dadini di 5 mm; scaldate 2 cucchiai di olio in due padelle differenti: in una unirete i peperoni e le patate con un filo di acqua, nell'altra deporrete le melanzane.*
PORTATE *a cottura, riunite assieme le verdure, il grana grattugiato, le olive tagliate finemente e qualche fogliolina di maggiorana (farcia del panzerotto).*
STENDETE *la pasta su un piano infarinato con un matterello allo spessore di 5 mm e ricavatene dei dischi di 10 cm di diametro, mettete una noce di farcia al centro e chiudete a mezzaluna premendo bene con i rebbi di una forchetta.*
INFORNATELI *a 200 °C per 15' circa oppure friggeteli in olio di arachide.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- Garda Garganega
- Friuli-Aquileia Verduzzo Friulano
- Castelli Romani Bianco

BIRRA *chiara, non troppo amara, con aromi e sapore tenui, mediamente frizzante.*
- Lager

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e ciotole Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo écru MarinaC, canovaccio a righe Telerie di Poirino.

SCUOLA DI CUCINA

LE FORME DEL PANZEROTTO

Il termine deriva da "panza", perché questi grossi ravioli di pasta lievitata sono rigonfi come una pancia ben nutrita. Tipici della cucina meridionale, possono essere richiusi attorno al ripieno in modi diversi.

a–b **Mezzaluna** Per realizzare la forma tradizionale, ritagliate un disco di pasta con uno stampo ad anello, mettete una noce di ripieno al centro, chiudete piegando a metà e saldate il bordo della mezzaluna con i rebbi della forchetta.

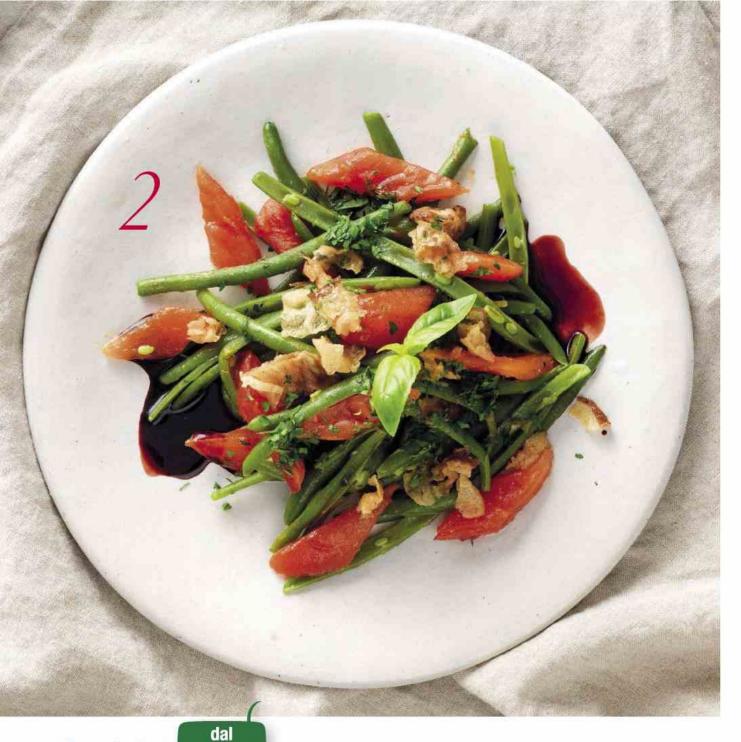
c **Fagottino** Ritagliate un quadrato, mettete una noce di ripieno al centro e chiudetelo a fagottino raccogliendo i vertici al centro e sigillandoli.

d **Croissant** Ritagliate un triangolo allungato di pasta, posate una noce di ripieno verso la base. Chiudetelo arrotolando a partire dalla base (potete scoprire i segreti di questa tecnica nella sezione dedicata alle ricette dei dolci).

a

b

c

d

2 Fagiolini al vino rosso

dal PIEMONTE

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g fagiolini
200 g pomodori perini
150 g vino rosso
80 g lardo affettato
aglio – prezzemolo
pepe in grani
olio extravergine di oliva
basilico – sale

VERSATE *il vino rosso in una casseruola, unite uno spicchio di aglio, 3 foglie di basilico e 5 grani di pepe. Cuocete finché non si sarà ridotto della metà, diventando una salsa.*
SBOLLENTATE *i fagiolini in acqua salata per 5′. Sbollentate anche i pomodori per 2′, pelateli e tagliateli a spicchi sottili.*
SCALDATE *un filo di olio in una casseruola e rosolatevi per 5′ i pomodori e i fagiolini; condite infine con prezzemolo tritato e sale.*
TAGLIATE *le fettine di lardo a quadratini e arrostiteli in padella fino a quando non saranno diventati croccanti.*
COMPLETATE *i fagiolini e i pomodori con la salsa di vino e il lardo croccante.*

LA SIGNORA OLGA *dice che questo contorno della cucina casalinga ossolana, noto come "baggianata", si dovrebbe preparare stufando i fagiolini con vino rosso, lardo e pomodoro.*
Noi lo abbiamo reso più attuale, preparando a parte la salsa di vino e il lardo arrostito: il risultato è un piatto più fresco, in cui meglio si apprezzano i contrasti di sapore e di consistenza.

VINO *rosato secco, fragrante, di buona acidità.*
- **Riviera del Brenta Rosato**
- **Tarquinia Rosato**
- **Mandrolisai Rosato**

3 Insalata di fichi con quinoa soffiata

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g fichi freschi
150 g mozzarella
80 g cuore di lattuga
80 g misticanza
80 g rucola
30 g quinoa soffiata
olio extravergine di oliva mediamente fruttato – aceto balsamico – sale – pepe

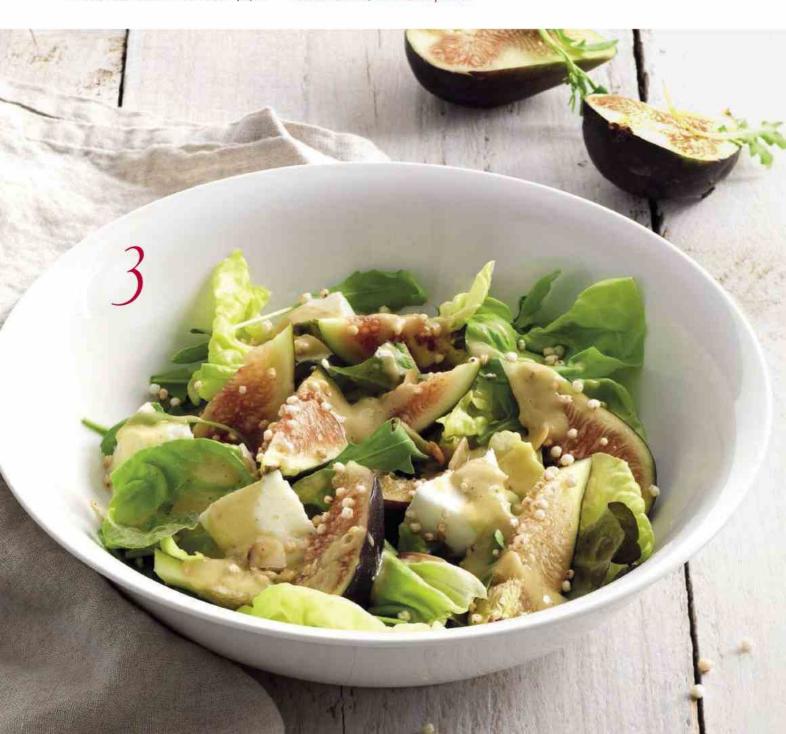
PELATE *e centrifugate 250 g di fichi; frullate 100 g di centrifugato con 2 cucchiai di olio, sale, pepe e un cucchiaino di aceto balsamico ottenendo una salsa cremosa.*
LAVATE *e tagliate i tre tipi di insalata.*
AFFETTATE *la mozzarella a quadrotti.*
TAGLIATE *a spicchi i fichi rimanenti.*
RACCOGLIETE *tutto in una ciotola, aggiungete la quinoa soffiata, condite con 2 cucchiai di olio, uno di aceto balsamico e una presa di sale. Stendete la salsa di fichi nella ciotola di portata, accomodatevi sopra l'insalata e servitela subito.*

LA SIGNORA OLGA *dice che la quinoa è una pianta erbacea originaria dell'America Latina i cui semi, sostanziosi e privi di glutine, si usano come quelli dei cereali, mentre le foglie si consumano come quelle degli spinaci. Si acquista in chicchi interi o soffiati nei negozi di specialità biologiche o nei supermercati più riforniti.*

OLIO *caratterizzato da sentori di erba fresca e note di pomodoro, rotondo e vellutato.*
- **Colline Salernitane Dop**

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Capriano del Colle Bianco**
- **Reno Bianco**
- **Circeo Bianco**

4

dalla SICILIA

4 Peperonata gialla isolana

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g peperoni gialli
450 g peperoni verdi
300 g pomodori costoluti verdi
50 g olive verdi snocciolate
3 cipolle bianche
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva – sale

LAVATE *i peperoni e i pomodori. Tagliate i primi a listerelle e i secondi a fettine.*
TRITATE *le cipolle e le olive.*
SCALDATE *2 cucchiai di olio in una casseruola, unite la cipolla tritata, fatela imbiondire e aggiungete i peperoni, i pomodori e le olive. Dopo 5' sfumate con 2 cucchiai di aceto bianco e salate.*
PORTATE *a cottura in 20' circa e servite la peperonata tiepida o a temperatura ambiente.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco
- Todi Grechetto
- Contessa Entellina Viognier

5

5 Valdostana di melanzana e pomodorini ripieni

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg melanzane tonde
70 g pangrattato più un po'
30 g grana grattugiato
8 pomodorini ciliegia
2 uova
basilico – limone
origano fresco
olio extravergine di oliva
olio di arachide
sale – pepe

LAVATE *500 g di melanzane, foratele con una forchetta e infornatele a 180 °C per 1 ora e 10' circa. Al termine pelatele e frullate la polpa. Mescolatene 150 g con il succo di mezzo limone, 3 cucchiai di olio extravergine*

e una presa di sale ottenendo una crema. Unite alla crema un cucchiaio scarso di pangrattato, il grana, qualche foglia di origano e una macinata di pepe.
AFFETTATE *molto sottilmente le melanzane rimaste ricavando 16 rondelle; salatele.*
LAVATE *i pomodorini, tagliate la calotta superiore, scavateli e farciteli con un po' di crema di melanzane.*
TRITATE *10 foglie di basilico con 70 g di pangrattato.*
SBATTETE *le uova con un pizzico di sale.*
FORMATE *dei "panini" farcendo le fette di melanzana a due a due con un po' di crema di melanzane e, a piacere, con una fettina di pomodoro ramato. Passate i "panini" nelle uova sbattute, poi nel pangrattato al basilico, premendolo per farlo ben aderire. Friggeteli in abbondante olio di arachide a 175-180 °C e scolateli su carta da cucina. Servite le valdostane con i pomodorini farciti.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per alleggerire la preparazione potete cuocere le valdostane al forno: una volta impanate, conditele con un filo di olio extravergine e infornatele a 200 °C per 20-25'.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Valle d'Aosta Petite Arvine**
- **Candia dei Colli Apuani Bianco**
- **Pentro di Isernia Bianco**

6 Sauté di funghi cardoncelli, zucchine e carote

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g funghi cardoncelli
250 g zucchine
200 g carote
60 g pomodori secchi
60 g cipolla bianca
olio extravergine di oliva – aglio – sale

AFFETTATE *sottilmente la cipolla e i pomodori secchi. Scaldate un cucchiaio di olio in una casseruola, fatevi appassire la cipolla, unite i pomodori secchi, 500 g di acqua e cuocete per 30' a fuoco medio; frullate poi in crema.*
TAGLIATE *le carote e le zucchine in lunghe fettine, poi riducetele a losanghe; sbollentatele in acqua bollente salata per 5' e scolatele.*
LAVATE *e affettate i funghi cardoncelli. Scaldate in una padella un filo di olio, unite uno spicchio di aglio, pelato e schiacciato, e i funghi; cuocete per 10', poi salate. Unite le verdure sbollentate e saltate tutto insieme a fiamma vivace per altri 3'.*
SERVITE *il sauté di verdure e funghi accompagnandolo con la crema di pomodori secchi, che aggiungerà una nota sapida molto appetitosa.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il cardoncello* (Pleurotus fuscus) *è un fungo pregiato di colore dal rossiccio al biancastro, di cui piacciono la consistenza soda e asciutta della polpa e l'aroma delicato. Tipicamente estivo, è più diffuso nelle regioni meridionali, soprattutto in Basilicata e in Puglia.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Piemonte Cortese**
- **Piave Verduzzo**
- **Campi Flegrei Falanghina**

PREPARAZIONE DELLA PEPERONATA DAVIDE NOVATI

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***22 maggio***

Carni e uova

Abbiamo chiesto ai nostri cuochi accostamenti **INASPETTATI** per stimolare l'appetito e la fantasia. Ed ecco uova al cartoccio, coniglio nel latte di mandorle, una tartara chic e i primi porcini di stagione

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Coniglio in zuppetta di mandorle

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti più 1 ora di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g sella di coniglio disossata
400 g latte
140 g mandorle pelate non tostate
3 zucchine di medie dimensioni
aglio – timo – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

RACCOGLIETE *in una casseruola il latte e le mandorle, portate quasi all'ebollizione, spegnete, coprite e lasciate in infusione per 1 ora.*
FRULLATE *in crema il latte con le mandorle, filtrate, riportate sul fuoco e fate bollire per 2', poi spegnete.*
RICAVATE *dalle zucchine solo la parte verde e tagliatela in listerelle sottili. Saltate le listerelle di zucchina in una padella antiaderente rovente velata di olio con uno spicchio di aglio per 2-3'.*
SEPARATE *i due filetti di coniglio dalla sella, poi salate e pepate tutta la carne.*
RACCOGLIETE *in una padella antiaderente una noce di burro, un paio di rametti di timo, portate sul fuoco e cuocete i filetti per 10' circa voltandoli su tutti i lati.*
SCOTTATE *il resto della sella di coniglio in un'altra padella con una noce di burro per meno di 1' per lato.*
DISTRIBUITE *il latte di mandorle nei piatti, unite le listerelle di zucchina e completate con il filetto di coniglio tagliato a fettine e il resto della sella ridotto a striscioline.*
DECORATE *a piacere con lamelle di mandorle tostate.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questo piatto può essere realizzato anche usando solamente il filetto del coniglio, che si trova in commercio già separato dalla sella.*

VINO *rosso secco, leggero di corpo.*
- **Rossese di Dolceacqua**
- **Arcole Merlot**
- **Cesanese di Olevano Romano secco**

LO STILE IN TAVOLA
Tutti i piatti, la ciotolina e il cucchiaino Unomi Laboratorio di Ceramica, canovaccio a righe Telerie di Poirino.

SCUOLA DI CUCINA

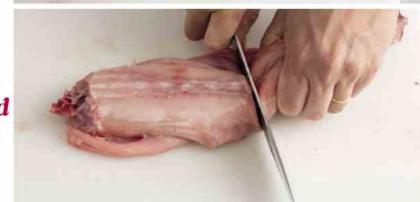
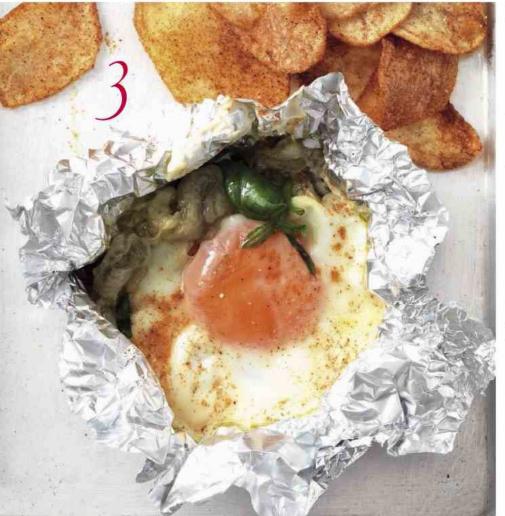
I TAGLI DEL CONIGLIO

Il peso di un coniglio medio va da 1,2 kg a 1,8 kg. Se lo usate intero, non disossato, calcolate di servirne circa 250 g a persona. Da un coniglio si ricavano 9 parti, più o meno ricche di polpa: le cosce, la sella con i lombi, il busto con le costole e le zampe anteriori. Ecco come sezionarlo.

a **Tagliate la testa, eliminate le interiora (potete conservare il fegato e i rognoni per trifolarli o per unirli al coniglio in umido) e staccate le cosce praticando due tagli nel punto dove si innestano nel tronco.**

b–c **Praticando una serie di tagli, staccate nello stesso modo anche le zampe anteriori, la parte meno carnosa del coniglio.**

d **Dividete la sella a metà con un taglio netto nel punto in cui terminano le costole. La sezione con le costole tagliatela quindi in tre pezzi, l'altra parte della sella, a seconda della dimensione, in due o tre.**

a
b
c
d

2 Tartara di bue con "sbriciolata" ai capperi e olive

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g peperoni gialli
480 g polpa di filetto di bue
200 g robiola cremosa fresca
70 g farina 00
50 g burro
40 g farina di mandorle
30 g capperi dissalati
30 g olive taggiasche snocciolate sott'olio
20 g semola rimacinata di grano duro
2 scalogni – **1** tuorlo
olio extravergine di oliva
sale – pepe bianco

MONDATE *i peperoni, eliminate le parti bianche e i semi e tagliateli in tocchetti.*
PELATE *uno scalogno, affettatelo finemente e appassitelo in una casseruola capace con 2 cucchiai di olio per un paio di minuti; unite quindi i tocchetti di peperone, alzate la fiamma e dopo 1-2' bagnate con 400 g di acqua; riducete la fiamma e lasciate cuocere coperto per circa 1 ora. Spegnete, frullate tutto in crema, salate, pepate e completate con un filo di olio.*
TRITATE *grossolanamente i capperi e le olive.*
IMPASTATE *la farina 00 con la farina di mandorle, la semola, 1 tuorlo, 5 g di sale e il burro fino a ottenere un impasto sabbioso, poi incorporate i capperi e le olive. Stendete il composto allo spessore di quasi 1 cm in una placca foderata di carta da forno e infornate la "sbriciolata" nel forno ventilato a 160 °C per 25' circa.*
TRITATE *finemente lo scalogno rimanente.*
CONDITE *la robiola con una generosa macinata di pepe, un pizzico di sale e un filo di olio. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso.*
RIDUCETE *la polpa di bue in dadini di piccole dimensioni e conditeli con sale, pepe, olio.*
STENDETE *nei piatti un po' di crema di peperoni, accomodatevi 3 quenelle di tartara di bue, unite la robiola condita, completate con la "sbriciolata" a tocchi e decorate a piacere con finocchietto.*

VINO *rosso secco, leggero di corpo.*
- **Monferrato Dolcetto**
- **Friuli-Latisana Pinot nero**
- **Assisi Rosso**

3 Uovo al cartoccio e patatine alla paprica

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g 2 melanzane lunghe
250 g patate
4 uova – basilico – aglio
paprica dolce in polvere – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

DIVIDETE *le melanzane a metà, praticate dei piccoli fori sulla buccia, disponetele su una placca foderata di carta da forno e infornate nel forno ventilato a 180 °C per 40'. Ricavate la polpa delle melanzane senza romperla, asciugatela con carta da cucina, disponetela in una pirofila con uno spicchio di aglio, qualche foglia di basilico spezzettata e coprite di olio extravergine. Sigillate con la pellicola e fate marinare per 30'.*
PELATE *le patate, tagliatele con la mandolina in fettine sottili e lasciatele immerse in acqua fredda per 30'. Poi sgocciolatele, asciugatele con carta da cucina e friggetele in abbondante olio di arachide a 160-170 °C fino a doratura, infine scolatele su carta da cucina. Lasciatele raffreddare e spolverizzatele con sale e paprica.*
SGOCCIOLATE *le falde di melanzana e dividetele a metà nel senso della lunghezza. Formate su un foglio di alluminio una sorta di nido con due falde di melanzana, rompete all'interno un uovo, profumate con basilico, spolverizzate con poca paprica, salate e chiudete il cartoccio. Confezionate così altri 3 cartocci e infornateli a 180 °C per 8-9'.*
SFORNATE *i cartocci e serviteli con le patatine alla paprica.*

VINO *bianco secco, sapido, floreale.*
- **Terre Alfieri Arneis**
- **Colli Orientali del Friuli Cialla Bianco**
- **Erice Ansonica**

BIRRA *chiara e leggermente velata, con aromi di vaniglia, frutta e luppolo; fresca, quasi acidula e ricca di anidride carbonica.*
- **Weizen o Weiss**
- **Bière Blanche o Witbier**

4 Vitello al forno con cappelle di porcino

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg controfiletto di vitello
12 cappelle di funghi porcini di medie dimensioni pulite
1 gambo di sedano
1 cipolla – **1** carota – aglio
rosmarino – sale
olio extravergine di oliva

RIDUCETE *il sedano, la carota e la cipolla in tocchetti, distribuiteli in una pirofila unta con un velo di olio.*
LEGATE *la carne a mo' di arrosto in modo che conservi la forma durante la cottura; rosolatela sulla fiamma vivace in una padella di grandi dimensioni velata di olio per 1-2' per lato in modo che si formi una crosticina ben colorita; accomodatela quindi nella pirofila con sedano, carota e cipolla, aggiungete un rametto di rosmarino, salate e infornate a 180 °C nel forno ventilato per 35-40'; sfornate e lasciate riposare la carne per una decina di minuti prima di affettarla.*
CUOCETE *i funghi in olio con aglio e rosmarino per 10' da un lato, poi voltateli e cuoceteli per altri 4-5'. Salateli e serviteli con il vitello.*

VINO *rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento.*
- **Valtellina Rosso**
- **Morellino di Scansano**
- **Lamezia Rosso**

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **14 maggio**

Dolci

A ognuno il suo. Un **GELATO "ABBRUSTOLITO"** per gli amanti del nuovo, una "pie" di stagione per palati anglofili, e due bontà ipertradizionali tra Puglia e Sicilia

RICETTE EMANUELE FRIGERIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Cornetti con yogurt e granita al cioccolato

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
230 g pasta sfoglia stesa
125 g yogurt greco
100 g zucchero semolato
60 g cioccolato fondente
15 g cacao amaro
zucchero a velo – vaniglia

MISCELATE *bene il cacao con lo zucchero semolato in una casseruola. Aggiungete 350 g di acqua e mescolate; scaldate finché lo zucchero non si sarà sciolto. Versate il composto sul cioccolato spezzettato, mescolate finché non si sarà fuso. Fate raffreddare, poi versate nella gelatiera e avviatela: otterrete una granita.*
TAGLIATE *in otto spicchi il disco di sfoglia e arrotolateli, partendo dalla base, formando altrettanti cornetti. Spennellateli con acqua, cospargeteli di zucchero a velo e infornateli a 200 °C per circa 20'.*
APRITE *a metà per il lungo mezzo baccello di vaniglia, raschiate i semi con la lama di un coltellino, uniteli allo yogurt e mescolate. Farcite i cornetti con lo yogurt e serviteli con la granita.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete preparare la granita anche senza gelatiera, mettendo il composto in freezer e mescolandolo ogni mezz'ora, così che si cristallizzi in modo uniforme, finché non avrete ottenuto la giusta consistenza. Potete utilizzare una sfoglia stesa rotonda o rettangolare, la forma del cornetto cambierà di poco.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di frutta esotica.*
• **Alto Adige Sauvignon VT**
• **Riesi Bianco VT**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Unomi Laboratorio di Ceramica, tazzina Maxwell & Williams, tovagliolo écru MarinaC, canovaccio a righe Telerie di Poirino.

SCUOLA DI CUCINA

CORNETTI DI SFOGLIA

Ecco alcuni piccoli segreti per ottenere mini cornetti perfetti.

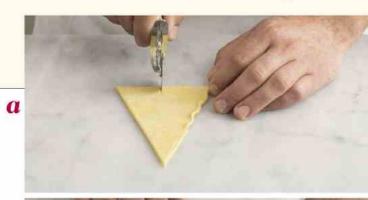
a **Tagliate la sfoglia in triangoli e praticate un piccolo taglio al centro della base: arrotolandoli, la pasta si aprirà e si distribuirà equamente garantendo una cottura uniforme.**
b **Allungate la punta schiacciando e appiattendo un po' la pasta per poterla avvolgere meglio.**
c–d **Arrotolate i triangoli di pasta; appoggiate i cornetti su una teglia, con la chiusura verso il basso, per evitare che in cottura si aprano. Spennellateli con uovo per un sapore neutro, con uovo e sale o con acqua e zucchero a velo; infornateli a 200 °C per circa 20'. Lasciateli raffreddare e consumateli lisci o farciti a piacere.**

a

b

c

d

dalla PUGLIA

2 Sospiri

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

- **500 g** latte
- **500 g** zucchero fondente
- **400 g** zucchero semolato
- **100 g** farina
- **40 g** amido di mais
- **30 g** fecola di patate
- **30 g** alchermes
- **5** uova – **4** tuorli – vaniglia

DIVIDETE *le 5 uova in tuorli e albumi. Montate gli albumi con 150 g di zucchero semolato fino a ottenere una meringa ben ferma. Incorporatevi i 5 tuorli, mescolando con una frusta, poi la farina e la fecola miscelate tra loro e setacciate.*
RACCOGLIETE *il composto in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia (ø 12 mm) e distribuitelo su due placche coperte con carta da forno in ciuffi a forma di fiamma, lasciando un pennacchio al centro. La base dovrà avere un diametro di circa 6 cm.*
INFORNATE *i dolci a 180 °C per circa 15′, senza aprire il forno in cottura.*
SCALDATE *il latte con un baccello di vaniglia aperto per il lungo. Sbattete 4 tuorli con 200 g di zucchero e l'amido di mais. Versate il latte filtrato sui tuorli e cuocete mescolando per 5-6′. Coprite e fate raffreddare la crema.*
PORTATE *a bollore 100 g di acqua con 50 g di zucchero semolato, cuocete per 2′, fate raffreddare lo sciroppo, poi unite l'alchermes.*
SEZIONATE *a metà i dolcetti orizzontalmente, spennellate la parte interna dei "cappellini" con lo sciroppo e farcite le basi con la crema.*
RICOMPONETE *i dolci e appoggiateli su una griglia. Sciogliete lo zucchero fondente a bagnomaria e colate la glassa sui biscotti, ricoprendoli. Lasciate rapprendere e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che lo zucchero fondente si trova facilmente nei supermercati ben forniti e nei negozi che vendono decorazioni per dolci e cupcake. Per dargli una sfumatura rosata, scioglietelo con 2 gocce di colorante alimentare rosso.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- Albana di Romagna Passito
- Moscato di Trani

3 Pie ai mirtilli

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 30' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g mirtilli
200 g farina più un po' – **150 g** burro
100 g zucchero a velo più un po'
1 tuorlo – zucchero semolato – limone – sale

LAVORATE *la farina con il burro, poi aggiungete 10 g di zucchero semolato, il tuorlo stemperato con 25 g di acqua e un pizzico di sale. Amalgamate bene l'impasto.*
LAVORATELO *per qualche minuto strisciandolo, quasi spalmandolo, sul piano di lavoro e raccogliendolo di nuovo, in modo da renderlo più elastico. Modellatelo in un panetto, schiacciatelo un po', copritelo e lasciatelo riposare in frigorifero per 30'.*
DIVIDETELO *a metà; stendetene una parte a uno spessore di 3 mm, lavorando su un piano infarinato e con esso foderate uno stampo leggermente svasato (ø 22 cm, h 5 cm), lasciandolo debordare.*
CONDITE *i mirtilli con 100 g di zucchero a velo e un cucchiaio di succo di limone, versateli nella torta in modo da creare una montagnetta al centro.*
STENDETE *la pasta rimasta e coprite la torta; sigillatela lungo il bordo pizzicandola, poi rifilatela con un coltellino. Ripiegate il bordo all'interno e schiacciatelo con una forchetta per sigillarlo e decorarlo.*
PRATICATE *delle piccole incisioni al centro, spolverizzate con zucchero a velo e infornate a 200 °C per 10'; abbassate a 180 °C e cuocete per altri 40'. Sfornate la torta e tagliatela solo quando si sarà completamente raffreddata.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Alto Adige Moscato rosa**
- **Primitivo di Manduria Dolce naturale**

BIRRA *chiara o ambrata, con aromi di tostatura, corposa e persistente.*
- **Bock**

4 Gelato al grano arso e susine al vino

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti più 12 ore di infusione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g susine – **300 g** vino rosso
200 g zucchero – **250 g** latte
200 g panna fresca
50 g farina di grano arso
biscottini leggeri tipo savoiardi

MESCOLATE *la farina di grano arso con il latte freddo, coprite e lasciatela in infusione in frigorifero per 12 ore.*
CUOCETE *il vino con 100 g di zucchero semolato per 10', facendolo ridurre della metà. Tagliate in 4 le susine, aggiungetele al vino e cuocetele per altri 5' a fuoco vivace.*
FILTRATE *il latte eliminando la farina di grano arso. Aggiungete la panna e 100 g di zucchero semolato, scaldate fino al bollore, poi fate raffreddare e versate nella gelatiera.*
SERVITE *il gelato con le prugne al vino e con i biscottini.*

LA SIGNORA OLGA *dice che la* farina di grano arso *è un tipico prodotto pugliese, ricavato un tempo dai resti del grano raccolto nei campi dopo la bruciatura delle stoppie. Oggi si ottiene da grano duro appositamente tostato, che conferisce un marcato aroma di tostatura e di affumicato, simile al profumo dell'orzo solubile e del caffè. Si acquista presso i produttori, anche online.* Il sapore *del gelato, gustato insieme alle prugne, ricorda quello di una fetta di pane abbrustolito con la marmellata. Se avete una farina di grano arso molto intensa, bastano poche ore di infusione: assaggiate il latte per regolarvi. Se volete preparare i* biscottini, *montate un uovo e mezzo con 65 g di zucchero semolato finché non sarà spumoso, poi incorporatevi 75 g di farina 00 e 15 g di amido di mais. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere e formate dei biscottini allungati su una placca coperta con carta da forno. Spolverizzateli con zucchero a velo e infornateli a 180 °C per 5', abbassate il termostato a 150 °C e cuoceteli per altri 3-5', per renderli croccanti.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Sant'Antimo Vin Santo Occhio di Pernice**
- **Monica di Cagliari Dolce**

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***29 maggio***

TORTA CROCCANTE *con* RATATOUILLE

Un guscio di pasta di farro da sgranocchiare con un tripudio di verdure di stagione: pomodori, peperoni, zucchine, melanzane, cipollotti e olive. E su tutto una nuvola di **RICOTTA SALATA**

RICETTA FABIO ZAGO
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

ANTIPASTI

Torta croccante con ratatouille

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15' più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g melanzana
250 g peperone rosso
250 g zucchine
200 g pomodorini ciliegia
120 g farina di farro
2 cipollotti
ricotta salata
olive taggiasche snocciolate
basilico – aglio
zucchero
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso

1 RACCOGLIETE *in una ciotola la farina di farro, 30 g di olio, 60 g di acqua, 2 pizzichi di sale fino e uno di zucchero.*
2-3 INIZIATE *a mescolare con la forchetta, poi proseguite lavorando con le dita fino a ottenere un impasto sodo e malleabile. Raccoglietelo in una ciotola, sigillate con la pellicola e fate riposare in frigo per 1 ora.*
4 RIDUCETE *la melanzana in tocchi di medie dimensioni, raccoglieteli in uno scolapasta, spolverizzateli di sale grosso e lasciateli spurgare per 1 ora. Mondate il cipollotto e tagliatelo a tocchi. Fate lo stesso con il peperone e le zucchine.*
5-6 STENDETE *la pasta in una sfoglia sottile. Accomodatela in uno stampo unto di olio (ø 26 cm, h 4 cm), rifilatela lungo il bordo, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e infornate a 180 °C per 20-25'.*
7 FATE *appassire i cipollotti in padella con poco olio per 2-3'. Salateli alla fine e trasferiteli su una placca da forno.*
8 ROSOLATE *nella stessa padella i peperoni per 5'. Salateli e uniteli ai cipollotti sulla placca. Fate lo stesso con le zucchine, ma cuocetele solo per 3'.*
9 SCIACQUATE *le melanzane e asciugatele con la carta da cucina, poi rosolatele in padella con olio e aglio per 2-3'. Salatele e spostatele sulla placca insieme alle altre verdure. Infornate la placca a 200 °C per 11-12', poi sfornatela, unite i pomodorini, 2 cucchiai di olive e qualche foglia di basilico. Infornate di nuovo per altri 3'.*
10 DISTRIBUITE *le verdure nel guscio, completate con qualche lamella di ricotta salata e servite subito, per gustare la pasta asciutta e croccante.*

1
2

3

4

5

6

7
8

9

10

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco, armonico, fragrante
Riviera Ligure di Ponente Vermentino 2013 Calvini
Per una torta dai sapori mediterranei, in stile provenzale, un Vermentino che esprime l'autentica tradizione vinicola del Ponente ligure: smagliante, profumato di canditi e di ginestra, vivace, freschissimo. È appena premiato con la Medaglia d'Oro alla Douja d'Or di Asti, storico concorso enologico nazionale. Servitelo a 10-12 °C. *9 euro.*

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo Tessilarte; padella Ballarini.

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **23 maggio***

ALICI *in carrozza* *con* PROVOLONE PICCANTE

Abbiamo **RIVISITATO** un grande classico: col pesce fresco in diretta dal mercato, con una nota piccante, e tutti i profumi delle erbe aromatiche. Antipasto, primo o pietanza, come più vi piace

RICETTA FABIO ZAGO
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

PESCI

Alici in carrozza

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g 32 alici
40 g provolone piccante
8 fette di pancarré
2 uova
pangrattato
prezzemolo – aglio
finocchietto
capperi dissalati
pinoli
olio extravergine di oliva
sale

1 PULITE *le alici: staccate la testa e tirandola delicatamente eliminate anche le interiora; aprite il corpo a libro e privatelo della lisca centrale. Sciacquate i filetti sotto l'acqua corrente, asciugateli con carta da cucina e infine eliminate le codine.*
2 TRITATE *finemente un ciuffo di finocchietto, uno di prezzemolo, 2 cucchiai di pinoli, 1 cucchiaio di capperi e mezzo spicchio di aglio.*
3 AFFETTATE *il provolone in fettine sottili. Eliminate la crosta dal pancarré.*
4 DISTRIBUITE *su 4 fette di pancarré 16 alici, 4 su ognuna. Cospargetele con il trito di prezzemolo e pinoli.*
5 COPRITE *con uno strato di fettine di provolone piccante.*
6 ACCOMODATE *il resto delle alici sul provolone e chiudete i sandwich con le rimanenti fette di pancarré.*
7-8-9 SBATTETE *le uova in una pirofila bassa e larga. Passate i sandwich nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. Voltateli su tutti i lati in modo che non rimangano parti scoperte.*
10 ROSOLATE *le alici in carrozza in una padella con un dito di olio molto caldo per 1' e mezzo per lato. Scolatele su carta da cucina e salatele. Servitele subito, ancora calde, completando a piacere con insalata e spicchi di limone.*

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco, armonico, fragrante

Abruzzo Pecorino 2013 Costantini
Il pecorino è un vitigno abruzzese che è stato riscoperto da pochi anni. Costantini, tra i pochi che lo vinifica "in purezza", ne valorizza le particolari note citrine, di canfora, di camomilla e il sapore molto fresco e minerale: doti che lo rendono adatto a un piatto di pesce intensamente aromatico. Servitelo sui 10-12 °C. *7 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***23 maggio***

LO STILE IN TAVOLA
Piatto Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo Tessilarte; padella Moneta.

CREMA *al* CAFFÈ *con* MELONE *in* TAZZA

La nota amara e tostata del caffè unita alla dolcezza fruttata del melone: sembrerebbe un **AZZARDO**, invece crea un'armonia di contrasti ricercata e sorprendente

RICETTA FABIO ZAGO **ABBINAMENTO VINO/RICETTA** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Crema al caffè con sferette di melone

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g latte
150 g panna fresca
80 g zucchero
10 g caffè liofilizzato
8 g gelatina alimentare in fogli
mezzo melone – baccello di vaniglia
liquore all'anice – caffè in chicchi

1-2 AMMOLLATE *la gelatina in acqua fredda. Mettete le tazze che userete per servire la crema al caffè in freezer mentre preparate il resto della ricetta. Raccogliete in una piccola casseruola il latte con lo zucchero, il caffè liofilizzato e mezzo baccello di vaniglia aperto a libro.*
3 PORTATE *la casseruola sul fuoco e scaldate fino a poco prima del bollore (80 °C).*
4 TOGLIETE *dal fuoco e unite la gelatina strizzata. Mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolta, poi filtrate e lasciate intiepidire.*
5 MONTATE *100 g di panna.*
6 RICAVATE *dal mezzo melone delle palline di piccole dimensioni usando uno scavino (ø 0,5 cm) fino a ottenere circa 200 g di polpa. Distribuite le palline di melone nelle tazze fredde e poi mettetele in frigo (conservatene una piccola parte per decorare alla fine).*
7 IMMERGETE *la ciotola con il composto di latte, ormai tiepido, su un bagnomaria di acqua e ghiaccio e profumatelo con un bicchierino di liquore all'anice.*
8 UNITE *la panna montata mescolando delicatamente.*
9 DISTRIBUITE *il composto nelle tazze e rimettetele in frigo per almeno 3 ore.*
10 COMPLETATE *con il resto della panna, montata, con le palline di melone tenute da parte e decorate con un chicco di caffè. Servite subito.*

AL BICCHIERE

Un passito con aromi di frutta matura
Terre Siciliane Passito "L'Ecrù" 2011 Firriato
Non una ma tre vendemmie di uve zibibbo e una lavorazione particolare danno a questo vino dolce freschezza, profumi fuori del comune e una consistenza vellutata. Perfetto su questa crema, è interessante anche con formaggi erborinati e foie gras. Da servire sui 14 °C. *21,50 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***23 maggio***

LO STILE IN TAVOLA
Tovagliolo Tessilarte; casseruola Berndes, fruste a immersione Termozeta, ciotola in vetro Bormioli Rocco.

BUDINO *di* CILIEGIE

Creato da una lettrice alla fine degli anni Trenta, cotto semplicemente a bagnomaria, è un dolce geniale, buono sia caldo sia freddo, che oggi noi chiameremmo **CRUMBLE**

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

A ciascuno la sua madeleine: se pensiamo al budino, appare l'immagine di un bel dolce tremolante, la più desiderata delle merende. In realtà il meraviglioso mondo del budino è un universo, fatto di infinite consistenze e varianti dolci e salate. E questo "budino (caldo) di ciliegie" è la quadratura del cerchio. Perché assomiglia più a un crumble, un tipico dolce britannico a base di frutta e di grosse briciole di pasta frolla cotto in forno, che non fa parte della famiglia dei budini. Esiste, insomma, una certa confusione sull'argomento e anche l'anonima abbonata che propose questa ricetta per la rubrica dedicata alle lettrici, nel luglio del '38, forse non aveva le idee chiare. Ma qual è l'origine del budino? Nel Settecento veniva chiamato *pudino*, *podino* o *puddingo*, *bodino* nell'Ottocento e quindi *budino* con l'arrivo del XX secolo. Secondo l'Enciclopedia Treccani, deriva dall'inglese *pudding*, tipica pietanza del mondo anglosassone (dolce o salata, a base di farinacei o altri ingredienti, latte, uova e cotto in stampi), a sua volta influenzato dall'antico *boudin* francese, parente strettissimo del sanguinaccio, l'insaccato, anche in versione dolce, fatto con sangue di maiale. Alla fine dell'Ottocento, Pellegrino Artusi ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* definì *budini* le preparazioni dolci, annoverando invece fra gli sformati quelle salate. Il budino presentato dall'abbonata oggi ci appare un dolce straordinario: inventivo, risparmioso e ghiotto, capace di far felici i bambini e di far tornare un po' bambini i grandi.

(*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

RICETTE A CONFRONTO

Budino di ciliegie

2014

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

650 g ciliegie
500 g pangrattato
250 g latte
120 g zucchero
2 uova – **1** tuorlo
limone – burro – vaniglia – sale

IMPASTATE *il pangrattato con le uova, il tuorlo, il latte, 100 g di zucchero, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di un limone, 70 g di burro fuso e i semi di mezzo baccello di vaniglia: otterrete un composto di grosse briciole.*
SNOCCIOLATE *e tagliate a metà le ciliegie.*
IMBURRATE *uno stampo rotondo e disponetevi a strati alterni 500 g di ciliegie e le grosse briciole. Infornate a 160 °C per 1 ora.*
SCIOGLIETE *in padella 20 g di zucchero e mezzo cucchiaio di burro; aggiungete un goccio di acqua e le ciliegie rimaste, cuocetele per 5', finché non saranno sciroppate. Servitele insieme al dolce, completando a piacere con panna montata.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, in mancanza di ciliegie fresche, si possono utilizzare quelle disidratate o sciroppate.*

➡ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il* ***28 maggio***

1938

RICETTA ORIGINALE

Mezzo chilogrammo di ciliege, grammi 500 pane grattato, due uova, un bicchiere di latte, grammi 100 zucchero, buccia di limone, grammi 50 burro, profumo di vaniglia.
Si leva il peduncolo alle ciliege: a parte con le uova, pane, latte e zucchero si forma una pasta soffice, profumandola con la buccia di limone grattugiata. In uno stampo rotondo, bene imburrato e spolverizzato di pane grattugiato, metteremo uno strato di pasta, alternandolo con le ciliege. L'ultimo sarà di ciliege, che cospargeremo con fiocchetti di burro. Si mette detto composto, coperto, a cuocere a bagno-maria per due orette. Si sforma e si serve caldo o freddo a piacere. Si può renderlo più gustoso freddo, accompagnandolo con della panna montata. È un dolce molto economico e che non richiede il forno che a molti difetta. Indicato come pasto della sera per i bimbi.

In alto, la copertina di luglio 1938.

Che cosa è cambiato

La principale modifica che abbiamo portato nella preparazione di questo budino riguarda la cottura. Oggi, ben diversamente dal 1938, tutti hanno un forno, che consente di cuocere il budino con risultati migliori e in tempi più brevi rispetto al bagnomaria. Abbiamo inoltre aumentato leggermente la quantità del burro e aggiunto alla ricetta le ciliegie caramellate, per arricchire la panna montata di accompagnamento.

UN MOMENTO DEL TORNEO: fra i premi consegnati a ogni tappa, un corso individuale di cucina presso la nostra Scuola. Sotto, due degli chef dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe che hanno organizzato le piacevoli pause di ristoro.

BUCHE *e fornelli*

Nei più eleganti golf club d'Italia *sport e alta cucina* si incontrano con la riuscita formula di fair play e buon vivere della prima **Pommery Golf Cup**

Si conclude sabato 6 settembre al Golf Club Bergamo L'Albenza di Almenno S. Bartolomeo la ***Pommery Golf Cup 2014,*** che ha coinvolto appassionati di green e chef dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, autori delle eccellenti occasioni di ristoro che hanno allietato il torneo. ***"Il mondo del golf è simbolo di* lifestyle e benessere *e il momento conviviale che conclude ogni appuntamento celebra la qualità della vita",*** afferma Mimma Posca, AD di Vranken-Pommery Italia, che ha voluto sostenere l'evento. L'abile golfista che con il primo colpo di un par 3 (buca da farsi in 3 colpi) a ogni tappa si è avvicinato di più alla buca dedicata a La Cucina Italiana, media partner della manifestazione insieme alle testate AD e a Traveller, ha vinto un corso di cucina con i nostri chef nella Scuola di Milano. *M.B.*

A DESTRA LO CHEF CHRISTIAN **MILONE**

A DESTRA LO CHEF ILARIO **VINCIGUERRA**

AUTORE DEL PRIMO BRUT della storia dello Champagne, Pommery abbraccia la filosofia del golf, sport che si svolge in un contesto di raffinata tranquillità al contatto con la natura.

Fotografie di MDA Com, Cristiana Casotti

L'INDICE *dello* CHEF

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

PRIMI piatti & Piatti unici

SECONDI di pesce

SECONDI di carne, uova e formaggio

VERDURE

DOLCI & Bevande

LEGENDA

★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine

Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

Ballarini
www.ballarini.it

Berndes
distr. Alluflon
www.berndesitalia.com

Bitossi Home
www.bitossihome.it

Bloomingville
distr. General Import
www.generalimport.it

Bormioli Rocco
www.bormiolirocco.com

Centrotavola Milano
www.centrotavolamilano.it

Emile Henry
www.emilehenry.com

Hay Design da Fritz Hansen
www.fritzhansen.com

House Doctor
www.housedoctor.dk

Ib Laursen
www.iblaursen.dk

Kenwood
www.kenwoodworld.com

la Fabb®icadelLino
www.lafabbricadellino.com

Laboratorio Pesaro_
www.lpdesignfactory.it

LSA International
distr. Maino
www.lsa-international.com

MarinaC
www.marinac.it

Maxwell & Williams
distr. Cristallerie Livellara
www.livellara.com

Merci
www.merci-merci.com

Moneta
distr. Alluflon
www.moneta.it

Off Art di Pamela Venturi
www.pamelaventuri.com

Potomak Studio
www.potomak.it

Tagina Ceramiche d'Arte
www.tagina.it

Telerie di Poirino
Tel. 011 8127907

Society by Limonta
www.societylimonta.com

Tagina Ceramiche d'Arte
www.tagina.it

Termozeta
www.termozeta.com

Tessilarte
www.tessilarte.it

Unomi Laboratorio di Ceramica
cristina.boselli@gmail.com

Virginia Casa
www.virginiacasa.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
**il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467962 - fax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00
MYSELF	12	€ 55,00	€ 78,00

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: The Condé Nast Publications Inc.
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Editorial Director: THOMAS J. WALLACE
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International Ltd.
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia-Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets: CAROL CORNUAU
Director of Licenses, New Markets: NATASCHA VON LAFFERT
President and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Talent: THOMAS BUCAILLE
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E-commerce Division
President: FRANCK ZAYAN

The Condé Nast Group of Magazines includes:
US
VOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, VANITY FAIR, BON APPÉTIT, CN TRAVELER, ALLURE, WIRED, LUCKY, TEEN VOGUE, THE NEW YORKER, W, DETAILS, GOLF DIGEST, GOLF WORLD
UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED
France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE
Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CN TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, GQ STYLE, WIRED, VOGUE ACCESSORY, MYSELF, LA CUCINA ITALIANA
Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED
Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, SPOSABELLA, CN TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSABELLA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR
Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING
Taiwan
VOGUE, GQ
Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLURE
Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA
India
VOGUE, GQ, CN TRAVELLER, AD
Published under Joint Venture:
Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain
Published by Ediciones Conelpa, S.L.
S MODA
Published under License:
Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Bulgaria
Published by S Media Team Ltd.
GLAMOUR
China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CN TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Czech Republic and Slovakia
Published by CZ s.r.o.
LA CUCINA ITALIANA
Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA
Hungary
Published by Axel Springer-Budapest Kiadói Kft.
GLAMOUR
Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE
Middle East
Published by Arab Publishing Partners FZ-LLC
CN TRAVELLER
Poland
Published by Burda International Polska.
GLAMOUR
Portugal
Published by Edirevistas Sociedade de Publicações, S.A.
VOGUE, GQ
Romania
Published by Mediafax Group S.A.
GLAMOUR, GQ
South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE
The Netherlands
Published by G + J Nederland
GLAMOUR, VOGUE
Published by F&L Publishing Group B.V.
LA CUCINA ITALIANA
Thailand
Published by Serendipity Media Co. Ltd.
VOGUE
Turkey
Published by Doğuş Media Group
VOGUE, GQ
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic. LTD
LA CUCINA ITALIANA
Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC.
VOGUE

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7607 del 18-12-2013

RICETTE DI GUSTO

UN PRIMO MARI E MONTI
Successo garantito con l'insolito abbinamento di polpo e funghi

Non perdete il numero di SETTEMBRE

FICHI PROTAGONISTI
I doni più gustosi di fine estate arricchiscono antipasti, insalate e dolci

A TUTTO BENESSERE
La frutta con un tocco in più, per dessert freschi e senza grassi

VIVA LA CROSTATA!
In versione classica, con marmellata o crema, ma anche salata

Cinema e CUCINA

Oggi al lavoro per il nuovo film di Michele Placido, Valeria ama la cucina e gli ingredienti genuini. Adora la pasta al forno del nonno e il panettone preparato dal fratello; lei, invece, conquista tutti CON IL SUO TIMBALLO di maccheroni

VALERIA SOLARINO

Nata in Venezuela da genitori siciliani, è cresciuta e ha studiato a Torino. Dopo il film del debutto *La felicità non costa niente*, ha recitato, tra l'altro, in *Che ne sarà di noi*, di Giovanni Veronesi, *Viola di Mare* di Donatella Maioraca, *Vallanzasca – Gli angeli del male* di Michele Placido. Molto appassionata di cucina (in famiglia sono tutte buone forchette), le piace andare al mercato, a Roma, e farsi consigliare sugli ingredienti migliori e sul modo di prepararli, perché è convinta che fare bene la spesa sia fondamentale per una buona cucina.

Nome Valeria.
Cognome Solarino.
Professione Attrice.
Il suo motto Ricordati di sorridere e cerca di essere felice sempre.
Il suo motto in cucina
Far stare bene i miei ospiti, non solo con buoni piatti ma anche con un'apparecchiatura gradevole e un'accoglienza conviviale.
Se fosse un piatto sarebbe
Timballo di maccheroni e melanzane: è una mia specialità ed è ancora migliore l'indomani. Un po' come me, che posso apparire un po' scontrosa e timida all'inizio e devo essere riscoperta il giorno dopo.
Il suo piatto preferito La pasta, in tutti i modi, anche in bianco con un filo di olio.
Il piatto che detesta
Le frattaglie, in genere.
La sua bevanda preferita
Vino rosso toscano.
Il suo chef preferito Il nonno, con la sua pasta al forno, la più buona del mondo.
Il suo ristorante preferito
L'Andana (il resort della famiglia Moretti che ospita la trattoria toscana dello chef Alain Ducasse).
La cucina etnica che le piace di più
Mi piace tutto ciò che è piccante e speziato, dal Sudamerica all'India. La cucina giapponese, invece, dopo un po' mi annoia.
Il suo libro di cucina preferito
Il mio ricettario, colmo di consigli e ricette scritti a mano e di ritagli di giornali, appunti di amiche.
Il suo programma televisivo gastronomico preferito
Non guardo la cucina in tv.
Lo strumento che non può mai mancare in cucina Il pennello per spennellare. L'ho appena comprato e mi chiedo come abbia fatto finora senza! Mi dà grandi soddisfazioni.
Il suo più grande fiasco ai fornelli
L'arrosto. Fatto una sola volta, era durissimo e immangiabile. Dovrei riprovare.
Il suo successo ai fornelli Il timballo di cui sopra. Il nipote del mio compagno mi ha chiamato zia la prima volta dopo averlo assaggiato!
Il suo approccio alla ricetta, fedele o anarchico? Anarchico.
La leggo, ma poi ci metto del mio.
Da quando conosce* La Cucina Italiana*?
Da sempre, la vedevo a casa della nonna.
Che cosa le piace de* La Cucina Italiana*?
Dà indicazioni per una cucina sana: la cucina del nostro Paese permette di star bene perché è semplice e se si usano i prodotti giusti non si può sbagliare.
Cerca una ricetta: riviste o web?
Decisamente web.
Un saluto per la redazione? Buon caffè!

M.B.

Fotografia Riccardo Ghilardi/Contour by Getty Images, Illustrazioni di Karin Kellner/2DM